

DUCHAMP & JENNING

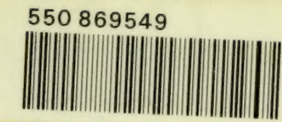
Dictionnaire Universel
pour la
Traduction des Menus

Allgemeines Wörterbuch
für
Übersetzung der Speisekarten

Universal Dictionary
of
MENUS

Zürich
Verlag: Art. Institut Orell Füssli





MAGGIS SUPPEN-WURZE

ART. INSTITUT ORELL FÜSSLI, VERLAG, ZÜRICH.

DAS HOTELWESEN

von **Eduard Guyer.**

Ein Prachtwerk von 363 Seiten in gr. 8⁰ und 73 Originalabbildungen von Plänen, Grundrissen, Façaden, innern Räumlichkeiten u. s. w.

Zweite, durchgesehene und vielfach erweiterte Auflage. (1885).

Herabgesetzter Preis: broschiert: statt 14 Mark **nur 6 Mark**, in feinem Einband mit Golddruck statt 16 Mark **nur 8 Mark.**

INHALT:

I. Das Hotel in Beziehung auf den Reisenden.

Grund und Ursache zur Reise.

Das Reiseziel, der Reiseplan.

Vorurteile der Fremden, Missbräuche in Gasthöfen.

Reisekosten. Wahl des Gasthofes. Logisbestellung. Zimmerauswahl. Konkurrenzverhältnisse. Bevorzugung einzelner Nationalitäten. Beurteilung der Fremden durch den Wirt und die Angestellten. Korrespondenz der Hotels untereinander. Engageurs. Gepäckexpedition. Pensionsarrangement. Die Mahlzeiten und das Speisen nach der Karte. Die Trinkgelder. Die Couriere. Krankheitsfälle.

II. Die Erstellung eines Hotels.

Allgemeine Verhältnisse; ihre Beurteilung u. Berechnung.

Berechtigung zur Gründung eines neuen Geschäfts. Erweiterung schon bestehender Unternehmungen. Anlage und Entwicklung eines Hotels. Rentabilitätsberechnung. Tabellarische Übersicht und Vergleichungen zwischen Saison- und Jahresgeschäften. Kur- und Passantenhotels. Central- oder Pavillonsystem.

Die Einteilung eines Hotels.

Allgemeine Disposition. Façaden. Vestibule und Treppenanlage. Zimmereinteilung. Speisesäle und öffentliche Räume. Küchen- und Kellereinteilungen. Waschhäuser etc. Wasser- und Gasleitungen. Läutwerke. Hebemaschinen. — Detaillierte Beschreibung einiger Hotels.

Möblierung eines Hotels.

Allgemeine Grundsätze. Betten. Zimmerinventar. Serviceanschaffungen. Inventar eines Hotels.

III ... nes Hotels.

... t und seine Aufgabe.
... er und Formulare. Die verschie-
... ewinn- und Verlustrechnungen.

... sse. Engagements. Reglement.
... Untergebenen.

... ehandlung).
... e und der Koch).
... -Einrichtung. Weinbehandlung.
... erhältnisse verschiedener Hotels.

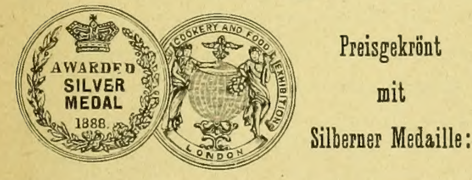
... uchhandlungen.

HENRY DUCHAMP & ALBERT JENNING

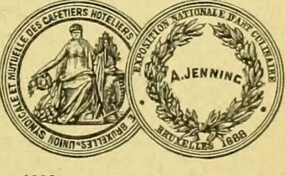
DICTIONNAIRE UNIVERSEL
POUR LA
TRADUCTION DES MENUS
EN FRANÇAIS, ALLEMAND ET ANGLAIS.

Cinquième édition corrigée.

Allgemeines Wörterbuch
für
Übersetzung der Speisekarten



Preisgekrönt
mit
Silberner Medaille:



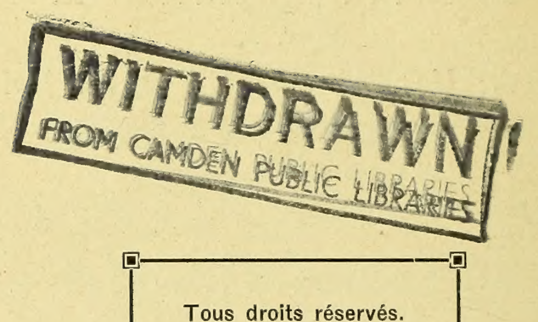
Kochkunst-Ausstellung London 1888.
" " Brüssel 1888.

Fünfte, verbesserte Auflage.

UNIVERSAL DICTIONARY
OF
MENUS
IN ENGLISH, FRENCH AND GERMAN.

Fifth and improved edition.

ZÜRICH.
Druck und Verlag: Art. Institut Orell Füssli.


WITHDRAWN
FROM CAMDEN PUBLIC LIBRARIES

L'accueil bienveillant que notre petit travail a reçu de la part de MM. les Maîtres d'Hôtel et Restaurateurs, et de tous ceux qu'il pouvait intéresser, nous a engagés à en publier une cinquième édition, augmentée et corrigée.

Nous remercions bien sincèrement nos amis et les lecteurs qui ont bien voulu nous signaler des erreurs et des rectifications; ils s'apercevront, en parcourant notre ouvrage, que nous avons tenu compte de leurs observations. Nous espérons qu'ils voudront bien nous continuer par la suite leur bon vouloir.

Nous n'avons certainement pas la prétention de lancer notre petit travail comme une œuvre contenant les termes culinaires complets, dans le monde; non, nous avons tout simplement le seul but de faciliter la composition des Menus dans les trois langues principales, et pour ce motif, nous nous sommes efforcés à le rendre aussi correct et aussi clair que possible.

Les Auteurs.

IN issuing the Fifth Edition of this little book, we wish to say that it is not put forward as a complete and exhaustive Dictionary of all that might be given in connection with the subject, but we have endeavoured, as far as possible, to aid the reader in understanding Menus compiled in foreign languages.

We are most thankful to our friends and readers who have notified errors and omissions to us, and hope they will continue

to do the same, as we wish to make our little work as useful and instructive as possible.

We also desire to express our thanks for the very favourable reception our little book has received from all connected with the Catering, Hotel, and Restaurant business.

The Authors.

Bei Herausgabe der fünften Auflage dieses kleinen Buches können wir noch nicht sagen, dass es alles enthält, was man über die Benennung der Speisen sagen kann, obgleich wir uns alle Mühe gegeben haben, es so reichhaltig wie nur irgend möglich zu machen.

Wir haben versucht, das Verständnis der Namen der Speisen zu erleichtern, und den günstigen Urteilen der Presse sowie der günstigen Aufnahme nach zu schliessen, haben wir unsern Zweck nicht ganz verfehlt.

Allen denen, die uns bei Bearbeitung unseres kleinen Werkes unterstützten, unsern Dank sagend, geben wir uns der angenehmen Hoffnung hin, dass auch diese vermehrte und verbesserte Auflage günstige Aufnahme finden möge.

Die Verfasser.

INDEX.

VOCABULAIRES USUELS.

SILVER MEDALS were awarded to the Authors by the Jurors of the UNIVERSAL COOKERY AND FOOD EXHIBITION, London 1888, and the COOKERY EXHIBITION, Brussels 1888.

Plats que l'on trouve généralement dans les Hôtels et Restaurants de tous les pays.

POTAGES CLAIRS.	CLEAR SOUPS.	KLARE SUPPEN.
Bouillon aux Œufs.	Beef Broth with Eggs.	Fleischbrühe mit Eiern.
„ de Mouton à l'Anglaise.	Mutton Broth.	Hammelfleischbrühe mit Gerste, Wurzeln und Kohl.
Cock-a-Leekie.	Cock-a-Leekie.	Lauch-Suppe mit Hühnerbrühe und Fleisch.
Consommé.	Clear or Gravy Soup.	Rindfleisch-Suppe, Kraftbrühe.
„ à la Célestine.	Clear Soup with sliced unsweetened Pancakes.	Kraftbrühe mit geschnittenen Pfannkuchen.
„ à la Colbert.	Colbert Soup (Gravy Soup with fresh Vegetables and poached Eggs).	Colbert-Suppe (Klare Rindfleisch-Suppe mit jungen Gemüsen und verlorenen Eiern).
„ à la Du Barry.	Soup à la Du Barry (Chicken Broth with Rice Cake cut in small dice).	Klare Hühner-Suppe mit in Würfeln geschnittenen Reiskuchen.
„ à la Jardinière.	Gravy Soup with Vegetables.	Kraftbrühe mit Gemüsen.
„ à la Julienne.	Gravy Soup with Carrots, Turnips, Celery and other Vegetables, cut in thin, small strips.	Kraftbrühe mit in kurzen, schmalen Streifen geschnittenen Wurzeln, Rüben, Sellerie und anderen Gemüsen.
„ à la Princesse.	Princess Soup (Clear Gravy Soup with points of Asparagus and Green Peas).	Prinzessen-Suppe (Kraftbrühe mit Spargelspitzen und grünen Erbsen).

Potages Clairs.	Clear Soups.	Klare Suppen.
Consommé à la Printanière.	Spring Soup (Gravy Soup with fresh Vegetables).	Frühlings-Suppe (Kraftbrühe mit jungen Gemüsen).
„ Brunoise.		
„ à la Sévigné.	Clear Soup with Chicken Quenelles.	Kraftbrühe mit Geflügel-Klösschen.
„ aux Choux.	Clear Soup with Cabbage.	Kraftbrühe mit Kohl.
„ aux Œufs pochés.	Clear Soup with poached Eggs.	Kraftbrühe mit verlorenen Eiern.
„ aux Pâtes d'Italie.	Clear Soup with Italian Paste.	Kraftbrühe mit Sternnudeln.
„ aux Poireaux.	Leek Soup.	Lauch-Suppe.
„ aux Profiteroles.	Clear Soup with small filled Patties.	Kraftbrühe mit kleinen gefüllten Pasteten.
„ aux Queues de Bœuf.	Ox-tail Soup.	Ochsenschweif-Suppe.
„ au Riz.	Clear Soup with Rice.	Kraftbrühe mit Reis.
„ au Tapioca.	Clear Soup with Tapioca.	Kraftbrühe mit Tapioca.
„ Vermicelle.	Clear Soup with Vermicelli.	Kraftbrühe mit Vermicelli.
Hotch-Potch.	Hotch-Potch.	Schottische Kraftbrühe mit jungen, nicht zerschnittenen Gemüsen.
Consommé Laitue aux Quenelles.	Clear Soup with Lettuce and small Quenelles.	Kraftbrühe mit Lattich und kleinen Klösschen.
Potage Tortue claire.	Clear Turtle Soup.	Echte Schildkröten-Suppe.
„ fausse Tortue claire.	Clear Mock Turtle Soup.	Klare, nachgemachte Schildkröten-Suppe.
Pot-au-feu.	Pot-au-feu (French Gravy Soup with Vegetables).	Pot-au-feu (Französische Rindfleisch-Suppe mit Gemüsen).

Potages coulis ou a la purée.	Thick Soups.	Dicke Suppen.
Potage à la Bretonne.	Purée of Turnip Soup.	Rüben-Suppe.
„ à la Condé.	„ of Red Haricot Beans Soup.	Rote Bohnen-Suppe.
„ à la Dustan.	„ of White Haricot Beans Soup.	Weisse Bohnen-Suppe.

Potages coulis ou à la Purée.	Thick Soups.	Dicke Suppen.
Potage à la Grande-Duchesse.	Duchesse Soup (thickened White Soup of Fish with Fish-quenelles).	Legierte Fisch-Bouillon-Suppe mit Fischfarce-Klösschen.
„ à la Mulligatawny.	Mulligatawny Soup.	Stark gewürzte braune Suppe.
„ à la Parmentier. „ à la Purée de Pommes de terre.	Potato Soup.	Kartoffel-Suppe.
„ Crème à la Jackson.	Potato Soup, with Tomatoes cut in small pieces.	Kartoffel-Suppe mit Tomaten in kleine Stücken zerschnitten.
„ à la St-Germain.	Green Pea Soup.	Durchgeschlagene grüne Erbsen-Suppe.
„ à la Purée de Pois.	Pea Soup.	Erbsen-Suppe.
„ à la Chantilly. „ à la Purée de Lentilles.	Lentil Soup.	Durchgeschlagene Linsen-Suppe
„ à la Reine.	Thickened White Soup of Chicken.	Legierte weisse Hühner-Suppe.
„ aux Huîtres.	Oyster Soup.	Austern-Suppe.
„ Chasseur.	Game Soup.	Wildpret-Suppe.
„ Bisque d'Ecrevisse.	Crayfish Soup.	Krebs-Suppe.
„ Crème d'Asperges à la Du Barry.	Thickened White Asparagus Soup.	Legierte Spargel-Suppe.
„ Crème de Céleri.	Celery Soup.	Sellerie-Suppe.
„ Crème de Navets.	Turnip Soup.	Legierte weisse Rüben-Suppe.
„ Crème de Topinambours. „ Palestine.	Thick Jerusalem Artichoke Soup.	Legierte Erdartischocken-Suppe.
„ Crème d'Orge.	Barley Soup.	Gerstenschleim-Suppe.
„ Crème de Perdreaux à la Gentilhomme.	Partridge Soup with Lentils.	Feldhühner-Suppe mit Linsen-Purée.
„ Purée Crécy aux Croûtons.	Carrot Soup with Small Crusts (bread fried in butter).	Wurzel-Suppe mit Krusten (Brot in Butter gebacken).
„ Purée de Lièvre.	Hare Soup.	Hasen-Suppe.
„ Purée de Marrons.	Purée of Chestnut Soup.	Kastanien-Purée-Suppe.

Potages coulis ou a la Purée.	Thick Soups.	Dicke Suppen.
Potage Purée de Potirons.	Purée of Vegetable Marrow Soup.	Kürbis-Suppe.
„ Purée Soubise.	Thick Onion Soup.	Legierte Zwiebel-Suppe.
„ Purée de Tomates.	Tomato Soup.	Goldäpfel-Suppe.
„ Purée de Tomates au Tapioca.	„ Soup with Tapioca.	Goldäpfel-Suppe mit Tapioca.

Potages Maigres.	Lent Soups.	Fasten-Suppen.
Potage Bouillabaisse.	Potage Bouillabaisse (Fish Soup).	Potage Bouillabaisse (Fisch-Suppe).
„ Consommé de Poisson.	Fish Soup.	Fisch-Suppe.
„ Crème de Riz aux Petits Pois.	Rice Cream Soup.	Legierte Reisschleim-Suppe.
„ Riz à la Crécy, à la Crème.	Rice Cream Soup, with Carrots.	Legierte Reisschleim-Suppe mit Wurzeln.
„ Santé (Oseille et Riz). „ à l'Oseille. „ Bonne Femme.	Sorrel Soup.	Sauerampfer-Suppe.

Hors d'Œuvres Froids.	Cold Side Dishes.	Kalte Vorspeisen.
Artichauds à la Poivrade.	Artichokes with Pepper Sauce.	Artischocken mit Pfeffersauce.
Canapé au Caviar.	Sandwich with Caviare.	Brötchen mit Caviar.
„ aux Anchois.	„ with Anchovies.	Brötchen mit Anchovis.
„ de Homard.	„ with Lobster.	Brötchen mit Hummer.
Caviar.	Caviare.	Caviar (Rogen vom Sterlet und Stör).
Cornichons.	Gherkins.	Pfeffergurken.
Crevettes.	Shrimps, Prawns.	Krabben.
Hareng Mariné.	Herring, pickled or soused.	In Essig eingelegter Häring.
Hareng Salé.	Salt Herring.	Gesalzener Häring.
Huîtres.	Oysters.	Austern.
Jambon Cru.	Smoked Ham.	Geräucherter Schinken.

Hors d'Œuvres Froids.	Cold Side Dishes.	Kalte Vorspeisen.
Jambon Cuit.	Boiled Ham.	Gekochter Schinken.
Mixed Pickles.	Mixed Pickles.	Englische Essigfrüchte.
Œufs de Pluvier.	Plover Eggs.	Regenvogel-Eier.
Œufs de Vanneaux.	Lapwing Eggs.	Kibitz-Eier.
Olives.	Olives.	Oliven.
Poitrine d'Oie fumée.	Smoked Goose Breast.	Geräucherte Gänsebrust.
Radis.	Radishes.	Radieschen.
Salade d'Anchois.	Anchovy Salad.	Anchovis-Salat.
„ de Concombres.	Cucumber Salad.	Gurken-Salat.
„ de Hareng.	Herring Salad.	Härings-Salat.
Sardines à l'Huile.	Sardines.	Sardinen.
Saucisson d'Italie.	Italian Sausages.	Italienische Wurst.
„ de Lyon.	Lyon Sausages.	Lyoner Würstchen.
Saumon fumé.	Smoked Salmon.	Geräucherter Lachs.
Tranche de Melon.	Slice of Melon.	Melone.

Hors d'Œuvres Chauds.	Hot Side Dishes.	Warme Vorspeisen (Zwischengerichte).
Bouchées aux Huîtres.	Oyster Patties.	Kleine Pasteten mit Austern u. Champignons.
Canapé à l'Anglaise.	Welsh Rarebit.	Welsh Rarebit (Gebackene Brotschnitte mit Käse und Bier).
Coquilles aux Huîtres.	Coquilles with Oysters.	In Muschelschalen mit Fischfüllsel und gehackten Champignons gebackene Austern.
Huîtres farcies.	Stuffed Oysters (Fish stuffing and Mushrooms).	
Croquettes de Volaille aux Truffes.	Chicken Croquettes with Truffles.	Geflügel-Croquetten mit Trüffeln (Krustgebackenes von Geflügel).
Huîtres à la Villeroi.	Oysters dipped in a batter of flour, butter, eggs, and broth, twice turned in breadcrumbs, and baked in boiling butter or fat.	Austern, in einer weissen Teigmasse von Mehl, Butter, Eier und Bouillon getaucht, zweimal paniert und in heissem Fett gebacken.
„ au Gratin.	Baked Oysters (au Gratin).	Im Ofen gebackene, gratinierte Austern.
„ frites.	Fried Oysters.	Gebackene Austern.

HORS D'ŒUVRES CHAUDS.	HOT SIDE DISHES.	WARME VORSPEISEN (ZWISCHENGERICHTE).
Petits Pâtés aux Anchois.	Anchovy Patties.	Pastetchen mit Anchovis.
Rissoles aux Anchois.	Rissoles (small pastry in half-moon shape) filled with Anchovies.	Rissolen (kleines halbmondförmiges Gebäck), gefüllt mit Sardellen.
„ aux Truffes.	Rissoles with Truffles.	Rissolen mit Trüffeln.
Saucisses à la Choucroute.	Sausages with pickled Cabbage (Sauerkraut).	Bratwürste mit Sauerkraut.
„ au Choux.	Sausages with Cabbage.	Bratwürste mit Kohl.

POISSONS.	FISH.	FISCHE.
Aigrefin.	Haddock.	Schellfisch.
Anguille.	Eel.	Aal.
Barbeau.	Barbel.	Barbe.
Barbue.	Brill.	Butte.
Brème.	Bream.	Brasse, Brachsen.
Brochet.	Pike.	Hecht.
Cabillaud.	Codfish.	Kabeljau, Stockfisch.
Carpe.	Carp.	Karpfen.
Carrelet.	Plaice.	Plattfisch.
Corassin.	Crucian.	Karausche.
Eperlan.	Smelt.	Spiering (Stint).
Esturgeon.	Sturgeon.	Stör.
Ferras.	Ferras.	Blaufelchen (Forelle).
Flétan, Fleton.	Flounder.	Flunder.
Gardon.	Roach.	Plötz.
Goujon.	Gudgeon.	Gründling.
Hareng.	Herring.	Häring.
Halibut.	Halibut.	Heilbutte.
Lamproie.	Lamprey.	Neunauge.
Maquereau.	Mackerel.	Makrele.
Merlân.	Whiting.	Weissling.
Merluche.	Torsk.	Dorsch.
Morue.	Salted Codfish, Ling.	Stockfisch.
Perche.	Perch.	Bars, Barsch.
Plie.	Plaice.	Plattfisch, Scholle.
Raie.	Skate.	Meer-Rochen.
Rouget.	Red Mullet.	See-Barbe.

Poissons.	Fish.	Fische.
Sandre.	Bass.	Zander, Sander, Sandbarsch.
Saumon.	Salmon.	Lachs, Salm.
Sole.	Sole.	Seezunge.
Tanche.	Tench.	Schleihe, Schleie.
Thon.	Tunny Fish.	Thunfisch.
Truite.	Trout.	Forelle.
Turbot.	Turbot.	Steinbutte.
Whitebait, Blanchaille.	Whitebait.	Whitebait (Weisse Alse).
Crevette, Crabe.	Shrimp, Crab.	Krabbe, Taschenkrebs.
Ecrevisse.	Crayfish, Crawfish.	Krebs.
Escargot.	Snail.	Schnecke.
Grenouille.	Frog.	Frosch.
Homard.	Lobster.	Hummer.
Huître.	Oyster.	Auster.
Moule.	Mussel.	Muschel.
Tortue.	Turtle.	Schildkröte.
Aigrefin Sauce au Beurre.	Haddock with Butter Sauce.	Schellfisch mit Butter-Sauce.
„ Bouilli, Sauce Hollandaise.	Boiled Haddock with Dutch Sauce.	Gekochter Schellfisch mit Holländer-Sauce.
Anguille au Bleu.	Boiled Eel.	Gekochter Aal.
„ en Aspic.	Eel in Aspic, Eel in Jelly.	Aal in Sulze (in Gelée).
„ fumée.	Smoked Eel.	Geräucherter Aal.
„ grillée.	Grilled Eel.	Gerösteter Aal.
„ à la Matelote. Matelote d'Anguille.	Stewed Eel with Onions and fine Herbs.	Gekochter Aal mit Zwiebeln, feinen Kräutern und Rotwein.
Anguille cuite en Bière.	Eel cooked in Beer.	In Bier gekochter Aal.
„ au Beurre.	Eel cooked in Butter.	Aal in Butter.
Barbue au Beurre noir.	Boiled Brill with melted burnt Butter.	Gekochte Butte mit brauner zerlassener Butter.
Barbue à la Normande. (Barbue cuite au vin blanc au four modéré, garnie de quenelles de poisson, huîtres et moules blanchies, champignons et queues d'écrevisses.)	Flounder à la Normande. (Flounder slowly steamed in wine with a white sauce, garnished with small fish-quenelles, oysters, mussels, mushrooms and crayfish tails.)	Im Ofen in Wein gedämpfte Butte mit weisser Sauce, garniert mit Fischklösschen, Austern, Muscheln, Champignons und Krebsschwänzen.

POISSONS.	FISH.	FISCHE.
Cabillaud Sauce aux Huîtres.	Codfish with Oyster Sauce.	Kabeljau mit Austern-Sauce.
„ Sauce aux Œufs.	„ with Egg Sauce.	„ mit Eier-Sauce.
Hareng au naturel.	Fresh Herring.	Frischer Häring.
Hareng aux Pommes de terre nouvelles.	Herring with new Potatoes.	Häring mit neuen Kartoffeln.
Maquereau grillé.	Grilled Mackerel.	Am Rost gebratene Makrele.
„ mariné.	Soused or Pickled Mackerel.	Marinierte (gebeizte) Makrele.
„ farci.	Stuffed Mackerel.	Gefüllte Makrele.
Merlan frit.	Fried Whiting.	Gebackener Weissling.
„ au Gratin.	Baked Whiting (au Gratin).	In der Schüssel gebackener Weissling.
„ Sauce au Beurre.	Whiting with melted Butter.	Weissling mit Butter-Sauce.
Merlan à la Provençale. (Merlan bouilli, garni d'anchois frits ou de sardines avec une sauce brune et de beurre d'anchois, champignons hâchés, persil et jus de citron.)	Whiting à la Provençale. (Boiled Whiting, garnished with fried anchovies or sardines, with a brown sauce, anchovy butter, chopped mushrooms, parsley and lemon juice.)	Weissling à la Provençale. (Gekochter Weissling, garniert mit gebackenen Anchovis oder Sardellen mit brauner Sauce, mit Anchovisbutter, gehackten Champignons und Citronensaft.
Rouget grillé, Sauce Colbert. (Sauce Colbert se compose de la glace de viande, du beurre, jus de citron et persil hâché.)	Grilled Red Mullet, Colbert Sauce. (Colbert Sauce contains condensed gravy, butter, lemon juice, and chopped parsley.)	Gebackene Seebarbe mit Colbert-Sauce. (Colbert-Sauce ist eingekochte Fleischbrühe mit Butter, Citronensaft und gehackte Petersilie.)
Saumon, Sauce Genévoise. (Espagnole avec du vin rouge, Madère, beurre d'écrevisses, essence d'anchois et cayenne.)	Salmon, Sauce Genévoise. (Brown Sauce, with claret, Madeira, crayfish butter, anchovy essence, and Cayenne pepper.)	Lachs, blau gesotten mit Genfer Sauce. (Braune Sauce mit Rotwein, Madeira, Krebsbutter, Anchovisessence und Cayennepfeffer.
Saumon grillé, Sauce Rémoulade.	Grilled Salmon with Remoulade Sauce.	Auf dem Roste gebratener Lachs mit Remouladen-Sauce.

Poissons.	Fish.	Fische.
Tranches de Saumon à la Richelieu. (Tranches de Saumon cuit au four, couvert avec du papier beurré, garnis avec des huîtres, quenelles de poisson et truffes.	Salmon Steaks à la Richelieu. (Salmon Steaks baked in the oven, covered with buttered paper, garnished with oysters, fish quenelles, and truffles.)	Lachs-Schnitten à la Richelieu. (Lachs in Scheiben geschnitten, im Ofen gebacken, garniert mit Austern, Fischklössen und Trüffeln.)
Saumon Sauce Hollandaise.	Salmon with Dutch Sauce.	Lachs, gekocht mit Holländischer Sauce.
Filets de Saumon aux fines Herbes.	Fillets of Salmon, with fine Herbs.	Lachs-Schnitten mit feinen Kräutern.
Paupiettes de Saumon.	Rolled Fillets of Salmon, stuffed.	Gefüllte Lachs-Rouladen.
Saumon à la Régence. (Saumon cuit au four, garni de queues d'écrevisses, de laitances, de grosses quenelles de poisson, truffes et champignons.)	Salmon à la Régence. (Baked Salmon, garnished with crayfish, soft fish roe, fish quenelles, truffles and mushrooms.)	Lachs à la Régence. (Gebackener Lachs in Weisswein, garniert mit Krebsen, Fischrogen, Fischklösschen, Trüffeln und Champignons.)
Soles au vin blanc.	Soles with White Wine Sauce.	Seezungen mit Weisswein-Sauce.
„ frites.	Fried Soles.	Gebackene Seezungen.
Filets de Soles à l'Orly.	Fillets of Soles with thin Tomato Sauce.	„ Seezungen mit Tomaten-Sauce.
Soles au Gratin.	Baked Soles (au Gratin).	In der Schüssel gebackene Seezungen.
Filets de Soles à la Joinville.	Fillets of Soles stuffed, fried in butter, garnished with truffles, crayfish, mushrooms, fish quenelles, and oysters.	Gefüllte Seezungen-Streifen, gebacken, garniert mit Trüffeln, Krebsen, Champignons, Fischklösschen und Austern.
Turban de Filets de Soles aux Huîtres.	Turban of Fillets of Sole with Oyster Sauce.	Gebackene Seezungen-Streifen, angerichtet in Form eines Turbans, mit Austern-Sauce.
Truite au Bleu.	Boiled Trout.	Gekochte Forelle.
„ frite.	Fried Trout.	Gebackene Forelle.
„ au Beurre d'Anchois.	„ Trout with Anchovy Butter.	„ Forelle mit Sardellen-Butter.

Poissons.	Fish.	Fische.
Truite en Aspic.	Trout in Jelly (in Aspic).	Gesulzte Forelle (in Gelée).
„ marinée.	Pickled or soused Trout.	Marinierte Forelle.
Turbot, Sauce Hollandaise.	Turbot with Dutch Sauce.	Steinbutte mit holländischer Sauce.
„ Sauce Genévoise.	„ with Sauce Genévoise.	„ mit Genfer Sauce.
„ au Gratin à la Crème.	Bread-crumbed or gratined Turbot with Cream.	„ gratiniert mit Sahne.
Coquilles de Turbot.	Scallopp Shells filled with Turbot.	„ in Muschelschalen.
Turbot grillé Sauce Bordelaise.	Grilled Turbot with Bordelaise Sauce.	Am Rost gebratene Steinbutte mit Bordelaise-Sauce.
Homard au Gratin.	Baked Lobster (au Gratin).	Gratinierter Hummer.
„ en Aspic.	Lobster in Jelly (in Aspic).	Hummer in Aspic (Gelée).
Mayonnaise de Homard.	„ Mayonnaise (Lobster Salad).	„ Mayonnaise (Salat).
Côtelettes de Homard.	„ Cutlets.	„ Coteletten.
Homard à l'Indienne.	Curried Lobster.	„ in Curry (indisches Mehl).
Homard à la Gloucester.	Lobster à la Gloucester (with Anchovies, Cucumbers, Onions, Chervil, Vinegar, and Oil).	„ à la Gloucester, mit Sardellen, Gurken, Zwiebeln, Kerbel, Essig und Öl.
„ à l'Américaine.	Stewed Lobster with Meat Glace, Tomatoes and Madeira.	Hummer gedünstet in Madeira mit Fleischextrakt und Tomaten (Goldäpfeln).
Huîtres Frites.	Fried Oysters.	Gebackene Austern.
Bouchées aux Huîtres.	Small Oyster Patties.	Kleine Austern-Pasteten.
Coquilles aux Huîtres.	Oyster Coquilles.	Leicht gebackene Austern in Muschelschalen.
Ecrevisses Sauce au Beurre.	Crayfish with Melted Butter.	Krebse mit Butter-Sauce.
Pâté d'Ecrevisses.	„ Patties.	Krebs-Pasteten.
Cuisses de Grenouilles frites.	Fried Frogs'-legs.	Gebackene Froschschenkel.

Poissons.	Fish.	Fische.
Cuisses de Grenouilles à la Poulette.	Frogs'-legs stewed with White Sauce.	Gedämpfte Froschschenkel mit weisser Sauce.
Moules étuvées.	Stewed Mussels.	Gedämpfte Muscheln.
Entrées.	**Entrées, Made Dishes.**	**Zwischengerichte.**
Canetons aux Olives.	Stewed Duckling with Olives.	Junge Enten mit Oliven.
Chartreuse de Cailles.	Quails, with Vegetables arranged in Chartreuse shape.	Wachteln mit gestürzten Buntgemüsen.
Civet de Lièvre.	Jugged Hare.	Hasenpfeffer.
Côtelettes d'Agneau.	Lamb Cutlets.	Lamm-Rippchen (Coteletten).
„ de Chevreuil.	Venison Cutlets.	Wildbret-Rippchen „
„ de Homard.	Lobster Cutlets.	Hummer-Coteletten.
„ de Mouton.	Mutton Cutlets.	Hammel-Rippchen (Coteletten).
„ de Veau.	Veal Cutlets.	Kalbs-Rippchen „
„ de Volaille.	Chicken Cutlets.	Huhn-Coteletten.
Emincé de Chevreuil.	Minced Venison.	Ragoût von Wild (Würzfleisch).
Escalopes de Ris de Veau.	Sweetbread Escalopes.	Kalbsmilch-Escalopen (Schnittchen).
„ de Saumon.	Salmon Escalopes.	Lachs-Escalopen „
„ de Veau.	Veal Escalopes.	Kalbs-Escalopen „
Fricassée de Poulet.	Fricassée of Chicken.	Weiss eingemachtes Huhn.
Langues de Mouton à la Soubise.	Sheep's Tongues with a purée of Onions.	Hammelzungen mit Zwiebelmus.
Paupiettes de Soles aux Champignons.	Paupiettes of Soles with Mushrooms.	Seezungen-Röllchen mit Champignons.
Pâté chaud de Pigeons à l'Anglaise.	Pigeon Pie.	Tauben-Pastete.
Poulet sauté aux Tomates.	Chicken with Tomatoes.	Huhn mit Tomaten (Goldäpfel).
Purée de Faisan aux Truffes.	Purée of Pheasant with Truffles.	Fasanenmus mit Trüffeln.
Quenelles de Volaille.	Chicken Quenelles.	Klösschen von Huhn.
Ragoût de Mouton aux Navets.	Stewed Mutton with Turnips.	Hammel-Ragoût mit Rüben.

Entrées.	Entrées, Made Dishes.	Zwischengerichte.
Ris de Veau à la Périgueux.	Sweetbread with Truffles Sauce.	Kalbsmilch mit Trüffeln-Sauce.
Salmis de Bécasses aux Truffes.	Salmis of Snipe with Truffles.	Schnepfen-Ragoût mit Trüffeln.
Tête de Veau Sauce Madère.	Calf's Head with Madeira Sauce.	Kalbskopf mit Madeira-Sauce.
Timbale Milanaise.	Paste case filled with Macaroni and Sweetbread-ragoût.	Gestürzte Macaroni-Pastete.
Vol-au-Vent à la Toulouse.	Vol-au-vent à la Toulouse (composed of goose-liver and kidney, truffles, mushrooms, cocks' combs, and lambs' sweetbreads).	Blätterteig-Pastete mit Gänseleber und Nieren, Trüffeln, Champignons, Hahnenkämmen und Lammschweser (milcher).

Du Bœuf.	Beef.	Ochsenfleisch.
Aloyau de Bœuf rôti.	Sirloin of Beef.	Lendenbraten.
„ à l'Anglaise.	Roastbeef.	Lendenbraten auf englische Art.
„ à la Provençale.	Roastbeef, garnished with Tomatoes and stuffed Mushrooms.	Lendenbraten, garniert mit Tomaten und gefüllten Champignons.
„ de Bœuf braisé à la Nivernaise.	Braised Beef, garnished with new Carrots.	Gedämpftes oder geschmortes Rindsstück mit neuen Rüben.
Beefsteak, Bifteck, Bœufsteak.	Beefsteak.	Beefsteak, Lendenschnitte.
Beefsteak au Beurre d'Anchois.	„ with Anchovy Butter.	Steak mit Sardellenbutter.
„ à la Maître d'Hôtel.	Beefsteak with chopped Parsley Butter and Lemonjuice.	Steak mit Petersilienbutter.
„ à la Tartare.	Chopped Steak raw with Yolk of Egg and chopped Onions.	Gehacktes Steak, roh, mit gehackten Zwiebeln und Eidotter.
„ d'Aloyau.	Porterhouse-Steak.	Grosses Beefsteak, Lendenschnitte.
„ bien cuit.	Steak well done.	Gut durchgebratenes Steak.

Du Bœuf.	Beef.	Ochsenfleisch.
Beefsteak saignant.	Steak underdone.	Halb durchgebratenes Steak (englisch).
Bœuf à la Mode.	A la Mode Beef.	Sauerbraten.
„ rôti.	Roast Beef.	Rinderbraten.
„ fumé.	Smoked Beef.	Geräuchertes Rindfleisch.
„ bouilli.	Boiled Beef.	Gekochtes Rindfleisch.
„ bouilli, Sauce aux Câpres.	Boiled Beef with Caper Sauce.	Gekochtes Rindfleisch mit Kapernsauce.
„ salé.	Salt Beef, Corned Beef.	Pökelfleisch.
Bajoues à la Purée.	Cheekbone with Pease-pudding.	Rindskinnbacken mit Erbsenmus.
Châteaubriand aux Truffes.	Large Fillet Steak with Truffles.	Grösseres Lendenstück mit Trüffeln.
Côte de Bœuf braisée.	Braised Ribs of Beef.	Geschmortes Rippenstück.
Côte de Bœuf à la Flamande.	Ribs of Beef garnished with Cabbage, Bacon, Carrots and Turnips.	Rippenstück, garniert mit Kohl, Speck, Wurzeln und Rüben.
Culotte de Bœuf.	Round of Beef.	Ochsenschwanzstück.
Emincé de Bœuf.	Minced or stewed Beef.	In Scheiben geschnittenes aufgewärmtes Rindfleisch mit Kartoffelrand.
Entrecôte.	Steak of the Ribs of Beef.	Beefsteak, Zwischenrippenstück.
Filet de Bœuf.	Fillet of Beef.	Ochsenfilet, Lende.
Filet de Bœuf à l'Andalouse.	Fillet of Beef with Cabbage, Lettuce, Spanish Sausage, Peas, Ham, Braun and Tomato Sauce mixed.	Ochsenfilet, umgeben mit geschmortem Kohl, Lattich, spanischen Würstchen, Erbsen, magerem Schinken, Brauner und Tomaten-Sauce gemischt.
Filet de Bœuf à la Donna Sol. Filet de Bœuf aux Oignons glacés.	Fillet of Beef with Onions, Nut Potatoes and Tomato Sauce.	Ochsenfilet mit glacierten Zwiebeln, Nuss-Kartoffeln und Tomaten-Sauce.
Filet de Bœuf à la Godard.	Fillet of Beef, garnished with truffled Quenelles, Sweetbreads, Mushrooms and Truffles.	Ochsenfilet, garniert mit getrüffelten Klösschen, Kalbsmilch, Champignons und Trüffeln.

Du Bœuf.	Beef.	Ochsenfleisch.
Filet de Bœuf à l'Italienne.	Fillet of Beef, garnished with stuffed Mushrooms and with Italian Sauce. (Rich braun sauce with truffles, mushrooms, ham cut in small square pieces.)	Ochsenfilet, garniert mit gefüllten Champignons und mit Italienischer Sauce. (Reiche braune Sauce mit Trüffeln, Champignons und magerem Schinken in Würfeln geschnitten.
Filet de Bœuf à la Jardinière.	Fillet of Beef, garnished with Vegetables.	Ochsenfilet mit verschiedenen Gemüsen garniert.
Filet de Bœuf à la Périgord.	Fillet of Beef, garnished with whole Truffles in Madeira Sauce.	Ochsenfilet mit ganzen Trüffeln in Madeira-Sauce garniert.
Filet de Bœuf à la Richelieu.	Fillet of Beef, garnished with stuffed Tomatoes, Mushrooms and Truffles.	Ochsenfilet mit gefüllten Tomaten, Champignons und Trüffeln garniert.
Goulas à la Hongroise.	Beef stewed in Hungarian Way.	Auf ungarische Art zubereitetes Rindfleisch.
Hâtereaux de Bœuf.	Ox Liver, sliced and fried.	Ochsenleber in Scheiben geschnitten, gebraten.
Langue de Bœuf.	Ox Tongue.	Ochsenzunge.
Langue à l'Ecarlate.	Pickled Ox Tongue served cold.	Kalte, gepökelte Ochsenzunge.
Langue de Bœuf à l'Oseille.	Ox Tongue with Sorrel.	Ochsenzunge mit Sauerampfer.
Langue de Bœuf aux petits Pois.	Ox Tongue with green Peas.	Ochsenzunge mit grünen Erbsen.
Longe de Bœuf.	Loin of Beef.	Lendenbraten.
Noix de Bœuf salé à la Choucroute.	Pickled Round of Beef with Sauerkraut (pickled white cabbage).	Gepökeltes Ochsen-Nussstück mit Sauerkraut.
Palais de Bœuf Sauce Tortue.	Ox Palate with Turtle Sauce.	Ochsengaumen mit Schildkrötensauce.
Queue de Bœuf.	Ox Tail.	Ochsenschweif.
Tournedos aux olives.	Small Filletsteaks with Olives.	Kleine Filets mit Oliven.

Du Veau.	Veal.	Kalbfleisch.
Blanquette de Veau.	Stewed Veal with White Sauce.	Weisses Kalbfleischgericht.
Carré de Veau.	Ribs of Veal.	Kalbsrippenstück.

Du Veau.	Veal.	Kalbfleisch.
Cervelle de Veau à la Villeroi.	Calf's Brain, turned in Villeroi Sauce bread crumbed and fried.	Kalbshirn in Villeroi-Sauce gewendet, paniert und in heissem Fett gebacken.
Cervelle de Veau aux Huîtres.	Calf's Brain with Oysters.	Kalbshirn mit Austern.
Côtelettes de Veau.	Veal Cutlets.	Kalbskoteletten oder Kalbsrippchen.
Côtelettes de Veau aux Epinards.	Veal Cutlets with Spinach.	Kalbskoteletten mit Spinat.
Côtelettes de Veau à la Dreux. Côtelettes de Veau piquées aux Truffes et Langue, couvrée du Lard et braisées au Jus et Vin blanc, garnis de Quenelles, Champignons, Truffes, Sauce Tortue et Sauce Tomate.	Veal Cutlets à la Dreux. Veal Cutlets larded with Tongue and Truffles, covered with lard and braised in broth with white wine. Garnished with Quenelles, Mushrooms, Truffles and a Turtle Sauce mixed with Tomato Sauce.	Kalbskoteletten à la Dreux. Mit Zunge und Trüffeln gespickte, in Speck eingehüllte, in Bouillon und Weisswein langsam geschmorte Koteletten. Angerichtet mit einer Garnitur von kleinen Klössen, Champignons, Trüffeln, übergossen mit einer Schildkröten-Sauce, verbunden mit Tomaten-Sauce.
Cotelettes de Veau à la Russe. Côtelettes beurrées, grillées, dressées autour une émincé de cèpes à la Russe, dressées en dôme, soupoudrées de mis de pain, glacées à la Salamandre, Sauce Espagnole réduite, mais peu liée.	Veal Cutlets Russian Style. Buttered Cutlets grilled, dressed round minced Mushrooms, sprinkled with bread crumbs, glaced with hot iron served with thickened brown Sauce.	Kalbskoteletten auf russische Art. Rippchen in Butter getaucht, auf dem Roste gebraten. Angerichtet mit in Scheiben geschnittenen Champignons, mit Brotkrumen bestreut und mit heissem Eisen glasiert. Serviert mit brauner Sauce.
Côtelettes de Veau à la Milanaise. Côtelettes panées au Macaroni et Parmesan ou Sauce Tomate.	Breaded Veal Cutlets with Macaroni and Parmesan Cheese or Tomato Sauce.	Kalbskoteletten mit Maccaroni und Parmesankäse oder Tomaten-Sauce.

Du Veau.	Veal.	Kalbfleisch.
Côtelettes de Veau à la Nivernaise. Côtelettes de Veau avec des carottes blanchies et tombées à glace avec bouillon, beurre et une pince de sucre.	Veal Cutlets with Carrots in Brown Sauce.	Kalbskoteletten mit Wurzeln in brauner Sauce.
Côtelettes de Veau à la Soubise, Purée d'Oignons.	Veal Cutlets with mashed Onions.	Kalbskoteletten mit Zwiebelmus.
Côtelettes de Veau en Papillotes.	Veal Cutlets in Paper Bags.	Kalbskoteletten in Papierhülsen.
Cuissot de Veau.	Leg of Veal.	Kalbsschlegel.
Cuissot de Veau à l'Italienne. Le rôti de veau servi avec un plat de Friture, composée de Choux-fleurs, Aubergines, Pommes de Terre, Croquettes de Riz et une Sauce Tomate.	Leg of Veal in Italian style. The roast to be served with Cauliflower, Vegetable Marrow, Potatoes, Croquettes of Rice and a Tomato Sauce.	Kalbsbraten auf italienische Art. Der Braten wird mit einer Platte von Blumenkohl, Melanzanäpfeln, Kartoffeln, Reis-Croquettes und Tomaten-Sauce serviert.
Cuissot de Veau rôti à la Macédoine. Le rôti est servi avec une Macédoine de légumes et une Sauce à la Crème.	Roast Leg of Veal à la Macédoine. The roast is served with different young vegetables and a Cream Sauce.	Kalbsschlegel, gebraten, mit verschiedenen jungen Gemüsen und einer Rahm-Sauce.
Epaule de Veau.	Shoulder of Veal.	Kalbsschulter.
Escalope de Veau.	Veal Steak.	Kalbsschnitzel.
Escalope de Veau à la Viennoise.	Vienna Steak.	Wiener Schnitzel.
Foie de Veau.	Calf's Liver.	Kalbsleber.
Fraise de Veau.	Calf's Ruffle or Tripe.	Kalbsgekröse.
Fressure de Veau.	Calf's Pluck.	Kalbsgeschlinge.
Fricandeau de Veau.	Larded Roast Veal.	Gespickter Kalbsbraten.
Fricassée de Veau.	Calf's Fricassée. Boiled Veal with White Sauce.	Kalbs-Fricassée.
Galantine de Veau.	Galantine of Veal.	Kalbfleisch in Gelée (Sulze).
Grenadin de Veau.	Larded and stewed Veal Steak.	Kalbfleisch-Schnitte, gespickt und gedämpft.

Du Veau.	Veal.	Kalbfleisch.
Hâchis de Veau.	Hashed Veal.	Gehacktes, zubereitetes Kalbfleisch.
Jarret de Veau.	Knuckle of Veal.	Kniebug, die Häckse von einem Kalbe.
Langues de Veau à la Sauce d'Anchois.	Calf's Tongues with Anchovy Sauce.	Kalbszungen mit Sardellen-Sauce.
Longe de Veau.	Loin of Veal.	Kalbsnierenbraten.
Longe de Veau à la Macédoine.	Roast Loin of Veal, garnished with fresh Vegetables.	Kalbsnierenbraten, umgeben mit jungen Gemüsen.
Longe de Veau à la Montglas. La Longe de Veau garni de Truffes rondes, Pointes d'Asperges ou Haricots Verts, Croquettes et Bouchées Montglas.	Loin of Veal à la Montglas. Roast Loin of Veal, garnished with Truffles, Asparagus Points or French Beans, Croquettes and Montglas patties.	Kalbsnierenbraten à la Montglas. Kalbsnierenbraten, umgeben mit Trüffeln, Spargelspitzen, Schneidebohnen, Kartoffel-Croquettes und Montglas-Pastetchen.
Longe de Veau à la Montpensier. Découpez la Longe, alternant chaque tranche, avec Truffes émincées, sautées, masquez-la avec Béchamel, soupoudrez avec Parmesan; entourez avec Bouchées aux Truffes.	Loin of Veal à la Montpensier. Roast Loin of Veal, cut in slices, between each slice minced Truffles sauté, the slices put into position again, a Bechamel Sauce poured over it, sprinkled with Parmesan cheese and garnished with Truffle patties.	Kalbsnierenbraten à la Montpensier. Kalbsnierenbraten in Scheiben geschnitten, zwischen jede Scheibe gehackte, sautierte Trüffeln getan, die Scheiben wieder zusammengelegt, mit Bechamel-Sauce übergossen, mit Parmesankäse bestreut und mit Trüffel-Pasteten garniert.
Mous de Veau.	Calf's Lungs.	Kalbslungen.
Noix de Veau à la Bourgeoise.	Roast Nut of Veal with brown Sauce.	Gedämpfte Kalbsnuss mit brauner Sauce.
Noix de Veau à la Jardinière.	Roast Nut of Veal with Vegetables.	Gedämpfte Kalbsnuss mit verschied. Gemüsen.
Noix de Veau à la Soubise.	Roast Nut of Veal with thick white Onion Sauce.	Gedämpfte Kalbsnuss mit weissem Zwiebelmus.
Noix de Veau à l'Oseille.	Roast Nut of Veal with Sorrel.	Gedämpfte Kalbsnuss mit Sauerampfermus.
Noix de Veau aux Epinards.	Roast Nut of Veal with Spinach.	Gedämpfte Kalbsnuss mit Spinat.

Du Veau.	Veal.	Kalbfleisch.
Noix de Veau aux Petits Pois.	Roast Nut of Veal with green Peas.	Gedämpfte Kalbsnuss mit grünen Erbsen.
Noix de Veau braisée à la Lyonnaise. Garni d'Oignons farcies, de Marrons, d'Artichauts et Cervelats coupés en tranches.	Braised Nut of Veal, garnished with stuffed Oignons, Chestnuts, Artichokes and Cervelat Sausage cut in slices.	Gedämpfte Kalbsnuss mit Kastanien, gefüllten Zwiebeln, Artischocken und Cervelatwurst in Scheiben geschnitten.
Noix de Veau farcie.	Stuffed Nut of Veal.	Gefüllte Kalbsnuss.
Oreilles de Veau.	Calf's Ears.	Kalbsohren.
Pâté de Veau à l'Anglaise.	Veal and Ham Pie.	Pastete von Kalbfleisch und Schinken.
Paupiettes de Veau.	Rolled Fillets of Veal.	Kalbsrouladen.
Pieds de Veau.	Calf's Feet.	Kalbsfüsse.
Poitrine de Veau à la Soubise.	Breast of Veal roasted with thick white Onion Sauce.	Gebratene Kalbsbrust mit Zwiebelmus.
Queues de Veau.	Calf's Tails.	Kalbsschwänze.
Ragoût de Veau aux Navets.	Stewed Veal with Turnips.	Kalbfleisch mit Rüben.
Ris de Veau à la Macédoine.	Calf's Sweetbread, garnished with fresh Vegetables cut up in small shapes.	Kalbsmilch (Kalbsbröschen), garniert mit frischen, in kleine Stücke geschnittenen Gemüsen.
Ris de Veau à la Napolitaine. Ris de Veau pané, frit, dressé en couronne avec une garniture de Macaroni, Filets de Volaille, de Champignons, masqué avec une Sauce Tomate.	Sweetbread Napolitaine. Sweetbread, breadcrumbed, fried, dished up with Macaroni, Fillets of Chicken and Mushrooms with Tomato Sauce.	Kalbsmilch, gekocht, paniert, gebacken, angerichtet mit Maccaroni, Hühnerbrüsten, Champignons, übergossen mit einer Tomaten-Sauce.
Ris de Veau à la Périgueux.	Sweetbread larded with Truffles, served with small Quenelles and a rich Truffel Sauce.	Kalbsmilch mit Trüffeln gespickt, serviert mit kleinen Klössen und Trüffelsauce.
Ris de Veau aux Epinards.	Sweetbread with Spinach.	Kalbsmilch mit Spinat.
Ris de Veau aux Petits Pois.	Sweetbread with green Peas.	„ mit grünen Erbsen.
Ris de Veau aux Pointes d'Asperges.	Sweetbread with Asparagus Points.	„ mit Spargelspitzen.

Du Veau.	Veal.	Kalbfleisch.
Ris de Veau en Demi-Deuil.	Sweetbread larded with Truffles. The black Truffles showing on the white Sweetbread like half mourning white and black.	Kalbsmilch in Halbtrauer. Die schwarzen Trüffeln auf der Kalbsmilch sehen aus wie jemand in Halbtrauer, schwarz und weiss.
Ris de Veau Sauce Tomate.	Sweetbread with Tomato Sauce.	Kalbsmilch mit Tomaten-Sauce.
Rognons de Veau.	Calf's Kidneys.	Kalbsnieren.
Rond de Veau à l'Anglaise.	Round of Veal with Vegetables.	Gerollter Kalbsbraten mit Gemüsen.
Tête de Veau à la Vinaigrette.	Calf's Head, dressed in Vinegar and Oil.	Kalbskopf in Essig und Öl.
Tête de Veau à l'Indienne.	Calf's Head with Curry Sauce and Rice.	„ mit Kari-Sauce und Reis.
Tête de Veau en Tortue.	Calf's Head, dressed with Truffles, Mushrooms, Chicken Quenelles, Olives, Gherkins and Turtle Sauce.	„ auf Schildkrötenart.
Tête de Veau frite.	Fried Calf's Head.	Gebackener Kalbskopf.

Du Mouton.	Mutton.	Hammelfleisch.
Cervelles de Mouton.	Sheeps Brains.	Hammelgehirn.
Côtelettes de Mouton à la Jardinière.	Mutton Cutlets, garnished with different Vegetables.	Hammelkoteletten, garniert mit verschiedenen Gemüsen.
Côtelettes de Mouton à l'Anglaise. Panées à la panure blanche, grillées, dressées en couronne, garni d'une Macédoine de légumes saucés à la Béchamel, servi avec une Sauce d'Espagnole.	Mutton Cutlets à l'Anglaise. Cutlets bread-crumbed, grilled, garnished with a mixture of Vegetables in thick white Sauce, served with a rich brown Sauce.	Hammelkoteletten auf englische Art. Panierte Hammelrippen, geröstet, garniert mit einer Mischung von Gemüsen in dicker, weisser Sauce, serviert mit einer reichen, braunen Sauce.
Côtelettes de Mouton à la Purée de fèves de Marais.	Mutton Cutlets with mashed broad beans.	Hammelkoteletten mit Purée von grossen Bohnen.

Du Mouton.	Mutton.	Hammelfleisch.
Côtelettes de Mouton à la Toulouse. Côtelettes grillées d'une côté, masquées avec une tranche de foisgras cru, assaisonné, masquées avec une bonne Béchamel et du Parmesan râpé et fini au four vif.	Mutton Cutlets à la Toulouse. Half grilled Cutlets, covered with a slice of raw gooseliver, seasoned, covered with a white Bechamel and Parmesan cheese finished in a hot oven.	Hammelkoteletten à la Toulouse. Halb geröstete Hammelkoteletten mit einer Scheibe roher Gänseleber belegt, gewürzt, mit Bechamel-Sauce und geriebenem Parmesankäse bedeckt und im heissen Ofen gebacken.
Côtelettes de Mouton à la Marquise.	Mutton Cutlets breadcrumbed with thick Tomato Sauce.	Panierte Hammelkoteletten mit Tomaten-Purée.
Côtelettes de Mouton à la Nelson.	Mutton Cutlets with mashed Onions.	Hammelkoteletten mit Zwiebelmus.
Côtelettes de Mouton aux Asperges.	Mutton Cutlets with Asparagus.	„ mit Spargeln.
Côtelettes de Mouton aux Epinards.	Mutton Cutlets with Spinach.	„ mit Spinat.
Côtelettes de Mouton aux Haricots Verts.	Mutton Cutlets with French Beans.	„ mit grünen Bohnen.
Côtelettes de Mouton braisées à la Soubise.	Braised Mutton Cutlets with thick white Onion Sauce.	Gedämpfte Hammelkoteletten mit Zwiebelmus.
Côtelettes de Mouton grillées à la Purée de Marrons.	Grilled Mutton Cutlets with mashed Chestnuts.	Auf dem Rost gebratene Hammelkoteletten mit Kastanienmus.
Côtelettes de Mouton naturelles.	Plain Mutton Cutlets.	Hammelkoteletten ohne Sauce.
Côtelettes de Mouton panées, grillées.	Mutton Cutlets dressed and grilled.	Panierte, geröstete Hammelkoteletten.
Côtelettes de Mouton Sauce Tomates.	Mutton Cutlets with Tomato Sauce.	Hammelkoteletten mit Tomaten-Sauce.
Cous de Mouton.	Scrags.	Hammelhälse.
Cuisse de Mouton.	Haunch of Mutton.	Hüftenstück vom Hammel.
Cuisse de Mouton à la Chipolata.	Haunch of Mutton with Chestnuts, Carrots, Turnips, Onions, Sausages and baked Potato Balls.	Hüftenstück mit Kastanien, Wurzeln, Rüben, Zwiebeln, Würstchen und gebackenen Kartoffelklösschen.
Emincé de Mouton aux Câpres.	Minced boiled Mutton with Capers.	In Scheiben geschnittenes gekochtes Hammelfleisch mit Kapernsauce.

Du Mouton.	Mutton.	Hammelfleisch.
Epaule de Mouton.	Shoulder of Mutton.	Hammelschulter.
Escalopes de Mouton.	Mutton Escalopes.	Hammelschnittchen.
Escalopes de Mouton glacés aux Truffes.	Mutton Escalopes with Truffles.	Hammelschnitte mit Trüffeln.
Filet mignon de Mouton Sauce Poivrade.	Mutton Underfillet with Pepper Sauce.	Hammel-Lendenschnitte mit Pfeffer-Sauce.
Gigot de Mouton bouilli.	Boiled Leg of Mutton.	Gekochte Hammelkeule.
Gigot de Mouton braisé.	Braised Leg of Mutton.	Geschmorte Hammelkeule.
Gigot de Mouton rôti.	Roast Leg of Mutton.	Gebratene Hammelkeule.
Gigot de Mouton à l'Anglaise.	Boiled Leg of Mutton with Carrots, Turnips, Cauliflower, Onions, Potatoes and Dumplings.	Gekochte Hammelkeule mit Wurzeln, Rüben, Blumenkohl, Kartoffeln und Klössen.
Gigot de Mouton à la Bretonne.	Roast Leg of Mutton with Beans.	Gebratene Hammelkeule mit Bohnen.
Gigot de Mouton en Chevreuil.	Leg of Mutton in Venison Style.	Hammelkeule auf Wildpretart.
Hâchis de Mouton.	Hashed Mutton.	In Scheiben geschnittenes aufgewärmtes Hammelfleisch.
Hâchis de Mouton aux Œufs pochés.	Hashed or minced Mutton with poached Eggs.	Gehacktes Hammelfleisch mit verlorenen Eiern.
Haricot de Mouton.	Haricot Mutton.	Hammelragoût.
Langues de Mouton aux Petits Pois.	Sheep's Tongues with green Peas.	Hammelzungen mit grünen Erbsen.
Longe de Mouton.	Loin of Mutton.	Hammelnierenstück.
Mouton à l'Irlandaise.	Irish Stew.	Gekochtes Hammelfleisch mit Zwiebeln und Kartoffeln.
Pieds de Mouton.	Sheep's Trotters.	Hammelfüsse.
Pieds de Mouton à la Poulette.	White Stew of Sheep's Trotters.	Hammelfüsse, gekocht, mit weisser Sauce.
Poitrine de Mouton.	Breast of Mutton.	Hammelbruststück.
Queues de Mouton.	Sheep's Tail.	Hammelschwänze.
Ragoût de Mouton aux Navets.	Stewed Mutton with Turnips.	Hammelragoût mit Rübchen.
Rognons de Mouton.	Sheep's Kidneys.	Hammelnieren.
Rognons de Mouton à la Brochette.	Grilled Sheep's Kidneys.	„ am Spiesse gebraten.
Rognons de Mouton au Lard grillé.	Sheep's Kidneys and Bacon.	„ mit geröstetem Speck.

Du Mouton.	Mutton.	Hammelfleisch.
Selle de Mouton à la Bretonne.	Saddle of Mutton with mashed Beans.	Hammelrücken mit Bohnen-Purée.
Selle de Mouton à la Soubise.	Saddle of Mutton with Onion Sauce.	Hammelrücken mit Zwiebel-Purée.
Selle de Pré-Salé.	South down Saddle of Mutton.	Hammelrücken (von der Salzwasserküste).
De l'Agneau.	**Lamb.**	**Lamm.**
Agneau du Printemps.	Spring Lamb.	Junges Lamm (Frühjahrs-).
Agneau rôti.	Roast Lamb.	Gebratenes Lamm.
Blanquette d'Agneau.	Stewed Lamb with white Sauce.	Gekochtes Lamm mit weisser Sauce.
Côtelettes d'Agneau à la Jardinière.	Lamb Cutlets with different Vegetables.	Lammkoteletten mit jungen Gemüsen.
Côtelettes d'Agneau à la Napolitaine.	Lamb Cutlets with Macaroni.	Lammkoteletten mit Maccaroni.
Côtelettes d'Agneau à la Purée d'Oseille.	Lamb Cutlets with Sorrel.	Lammkoteletten mit Sauerampfer-Purée.
Côtelettes d'Agneau aux Petits Pois.	Lamb Cutlets with green Peas.	Lammkoteletten mit grünen Erbsen.
Epaule d'Agneau aux Légumes.	Lamb Shoulder with Vegetables.	Lammschulter mit grünem Gemüse.
Fraise d'Agneau.	Lamb's Fry.	Lamm-Gekröse.
Fricassée d'Agneau aux Champignons.	Stewed Lamb with Mushrooms.	Gekochtes Lamm mit Champignons.
Gigot d'Agneau rôti.	Roast Gigot of Lamb.	Gebratene Lammkeule.
Langue d'Agneau marinée.	Pickled Lambs Tongue.	Marinierte Lammzunge.
Oreilles d'Agneau.	Lamb's Ears.	Lammohren.
Pieds d'Agneau.	Lamb's Feet.	Lammfüsse.
Quartier d'Agneau rôti Sauce Menthe.	Roast Quarter of Lamb with Mint Sauce.	Gebratenes Lammviertel mit Münze-Sauce.
Rognons d'Agneau.	Lamb's Kidneys.	Lammnieren.
Selle d'Agneau rôtie.	Roast Saddle of Lamb.	Lamm-Rückenstück, gebraten.
Du Porc.	**Pork.**	**Schweinefleisch.**
Boudins noirs.	Black Pudding.	Blutwürste.
„ blancs.	White Pudding.	Weisswürste.

Du Porc.	Pork.	Schweinefleisch.
Carbonnade de Porc.	Pork Chops bread-crumbed.	Schweins-Karbonade.
Carré de Porc rôti.	Ribs of Pork.	Schweins-Rippenbraten.
Cervelles de Porc.	Pig's Brains.	Schweins-Gehirn.
Cochon de Lait à la Broche.	Sucking Pig roasted.	Spanferkel am Spiesse gebraten.
Côtes de Porc.	Spare Rib.	Schweins-Rippenstück.
Côtelettes de Porc.	Pork Cutlets.	Schweinskoteletten.
Côtelettes de Porc à la Robert.	PorkCutlets with braun Sauce and Gherkins.	„ mit brauner Sauce u. Pfeffergurken.
Côtelettes de Porc à la Soubise.	Pork Cutlets with white Onion Sauce.	„ mit weisser, dicker Zwiebel-Sauce.
Crépinettes de Porc.	Pork Crepinettes.	Kleine, feine Schweinswürstchen.
Cuisse de Porc rôti.	Roast Leg of Pork.	Gebratener Schweineschenkel.
Cuisse de Porc bouilli avec Pouding de Pois secs.	Boiled Leg of Pork and Peas Pudding.	Gekochter Schweineschenkel mit Erbsen-Purée.
Filet de Porc Sauce poivrade.	Fillet of Pork with Pepper Sauce.	Schweinsfilet mit Pfeffer-Sauce.
Hure de Porc farcie.	Stuffed Pigs Head.	Gefüllter Schweinskopf.
Jambon cru.	Raw Ham.	Roher Schinken.
„ cuit.	Boiled Ham.	Gekochter Schinken.
„ grillé.	Broiled Ham.	Gerösteter Schinken.
„ fumé.	Smoked Ham.	Geräucherter Schinken.
„ au Madère.	Ham with Madeira Sauce.	Schinken mit Madeira-Sauce.
Jarrets de Porc à l'Allemande.	Pork Knuckles with Sourcrout and Dumplings.	Schweinsknöchel mit Sauerkraut u. Klössen.
Langue de Porc.	Porks Tongue.	Schweinszunge.
Lard bouilli.	Boiled Bacon.	Gekochter Speck.
„ fumé.	Smoked Bacon.	Geräucherter Speck.
Longe de Porc.	Loin of Pork.	Schweins-Nierenstück.
Oreilles de Porc.	Porks Ears.	Schweinsohren.
Palais de Porc au Gratin.	Baked Palate of Pork.	Schweinsgaumen, gebacken.
Pieds de Cochon.	Pigs Feet.	Schweinsfüsse.
Porc rôti.	Roast Pork.	Schweinsbraten.
Porc salé ou Petit salé.	Pickled Pork.	Pökelfleisch.
Saucisses à l'Allemande.	Sausages with Sourcrout.	Bratwürste mit Sauerkraut.

Du Porc.	Pork.	Schweinefleisch.
Rognons de Porc au Madère.	Pigs Kidneys with Madeira Sauce.	Gedämpfte Schweinsnieren in Madeira.
Tête de Porc farcie.	Stuffed Boars Head.	Gefüllter Schweinskopf.
Tête de Porc à la Gelée.	Pressed Boars Head in Jelly.	Gepresster Schweinskopf in Gelée.
De la Volaille.	**Poultry.**	**Geflügel.**
Du Canard.	*Duck.*	*Ente.*
Canard à la Bordelaise.	Duck with Bordelaise Sauce.	Ente mit Bordelaise-Sauce.
„ à la Vigneron.	Duck with braised Chestnuts.	Ente mit glacierten Kastanien.
„ à la Sicilienne.	Duck with Rice, Artichokes and white Sauce.	Ente mit Reis, Artischocken und weisser Sauce.
„ à la Purée de Navets.	Duck with mashed Turnips.	Ente mit Rübenmus.
„ aux Morilles.	Duck with Morels.	Ente mit Morcheln.
„ aux Oignons glacés.	Duck with braised Onions.	Ente mit glacierten Zwiebeln.
„ aux Olives.	Duck with Olives.	Ente mit Oliven.
„ aux Petits Pois.	Roast Duck with green Peas.	Ente mit grünen Erbsen.
Salmis de Canard.	Stewed Duck.	Enten-Ragoût.
Caneton.	Duckling.	Junge Ente.
Du Chapon.	*Capon.*	*Kapaun.*
Chapon rôti.	Roast Capon.	Gebratener Kapaun.
Chapon à la Périgord.	Capon with Truffles.	Kapaun mit Trüffeln.
„ au gros Sel.	Boiled Capon.	Gekochter Kapaun.
„ bouilli au Lard.	Boiled Capon with Bacon.	Gekochter Kapaun mit Speck.
„ braisé.	Stewed Capon.	Geschmorter Kapaun.
Blanquettes deChapon.	Friccasseed Capon.	Gedämpfter Kapaun mit weisser Sauce.
Timbale de Chapon.	Timbale of Capon.	Kasserol - Pastete mit Kapaun.
Pâté de Chapon.	Capon Pies.	Kapaun-Pastete.
Quenelles de Chapon à la Sévigné.	Capon Quenelles à la Sévigné.	Kapaun-Klösse mit Trüffeln und Champignons.

De la Volaille.	Poultry.	Geflügel.
La Dinde, le Dindon.	*Turkey.*	*Truthenne, Truthahn.*
Blanquette de Dinde.	Fricassée of Turkey.	Weiss eingemachte Truthenne.
Dinde bouillie.	Boiled Turkey.	Gekochte Truthenne.
Dinde rôtie.	Roast Turkey.	Gebratene Truthenne.
Dinde braisée à l'Impériale.	Braised Turkey à l'Impériale.	Truthahn, gefüllt mit Fleischfarce und feinem Ragoût.
Dinde à la Chipolata.	Turkey with Truffles, Mushrooms and Chestnuts.	Truthahn in braunem Ragoût, Trüffeln, Champignons und Kastanien.
Dinde à la Godard.	Turkey à la Godard.	Truthahn, gebraten, mit feinem Ragoût.
Dinde à la Périgueux.	Turkey with Truffles and Truffle Sauce.	Truthahn mit Trüffeln und Trüffelsauce
Dindonneau.	Young Turkey.	Junge Truthenne.
De l'Oie.	*Goose.*	*Gans.*
Oie rôtie.	Roast Goose.	Gebratene Gans.
Oie farcie.	Stuffed Roast Goose.	Gefüllte Gans.
Caisse de Foies gras à la Financière.	Gooseliver in Paper cases à la Financière.	Gänseleber in Papierkästchen mit Trüffeln, Champignons und Austern.
Gratin de Foies gras aux Truffes.	Gratin of Gooseliver with Truffles.	Gänseleber gratiniert, mit Trüffeln.
Pain de Foies gras à la Toulouse.	Gooseliver Pudding with white Sauce.	Gänseleber-Pudding mit weisser Sauce.
Pain de Foies gras aux Truffes.	Gooseliver Pudding with Truffles.	Gänseleber-Pudding mit Trüffeln.
Terrine de Foies gras de Strasbourg.	Potted Strasbourg Gooseliver.	Strassburger Gänseleber-Pastete.
Abatis d'Oie.	Giblets.	Gänseklein.
Du Pigeon.	*Pigeon.*	*Taube.*
Pigeons rôtis.	Roast Pigeons.	Gebratene Tauben.
Pigeons farcis.	Stuffed Pigeons.	Gefüllte Tauben.
Pigeons en compôte.	Pigeons stewed with Peas.	Tauben mit Erbsen.
Pigeons aux Olives.	Pigeons with Olives.	Tauben mit Oliven.

De la Volaille.	Poultry.	Geflügel.
Du Pigeon.	*Pigeon.*	*Taube.*
Pigeons à la Crapaudine.	Broiled Pigeons with Olives and Truffles.	Geröstete Tauben mit Oliven und Trüffeln.
Fricassée de Pigeon.	Fricassée of Pigeon.	Tauben-Fricassée.
Pâté de Pigeon.	Pigeon Pie.	Tauben-Pastete.
Pigeonneaux à la Nivernaise.	Young Pigeons with Turnips.	Junge Tauben mit Rübchen.
Du Poulet.	*Chicken.*	*Huhn.*
Poulet rôti.	Roast Chicken.	Gebratenes Huhn.
Poularde rôtie.	Roast Fowl.	
Poulet bouilli.	Boiled Chicken.	Gekochtes Huhn.
Poulet grillé.	Grilled Chicken.	Am Roste gebratenes Huhn.
Poulets sautés.	Stewed Chicken.	In der Kasserolle geschwungene Hühner.
Poulet au Riz.	Boiled Chicken with Rice.	Gekochtes Huhn mit Reis.
Poulet à la Marengo.	Stewed Chicken with Mushrooms, Truffles, fried Eggs, Onions and Toast.	Gedämpftes Huhn mit Champignons, Trüffeln, gebackenen Eiern, Zwiebeln und gerösteten Brotschnitten.
Poulet à la Périgueux.	Roast Chicken with Truffles and Quenelles.	Gebratenes Huhn mit Trüffeln u. Klösschen.
Poulet en Fricassée.	Fricassée of Chicken.	Hühner-Fricassée.
Poulet en Mayonnaise.	Mayonnaise of Chicken.	Huhn in Mayonnaise.
Karri de Poulet.	Curried Chicken with Rice.	Huhn in Karri mit Reis.
De la Volaille sauvage.	Wild Poultry.	Wildes Geflügel.
Bécasse.	*Woodcock or Snipe.*	*Schnepfe.*
Bécasse rôtie.	Roast Woodcock or Snipe.	Gebratene Schnepfe.
Salmis de Bécasses.	Salmi of Woodcock or Snipe.	Schnepfen-Ragoût.
Bécassines en croustade.	Snipe on Toast.	Schnepfen auf gerösteten Brotschnitten.

De la Volaille sauvage.	Wild Poultry.	Wildes Geflügel.
Caille.	*Quail.*	*Wachtel.*
Cailles à la Broche.	Quails roasted before the Fire.	Am Spiess gebratene Wachteln.
Cailles lardées.	Roasted larded Quails.	Gespickte, gebratene Wachteln.
Cailles au Choux.	Quails with Cabbage.	Wachteln mit Kohl.
Cailles aux Truffes.	Quails with Truffles.	Wachteln mit Trüffeln.
Cailles à la Toulouse.	Quails à la Toulouse.	Wachteln in weissem Ragoût.
Cailles en Caisses.	Quails in small Paper-cases.	Wachteln in Papierkästchen.
Cailles en Salmis.	Salmi of Quails.	Wachtel - Brüstchen in Salmi.
Filets de Cailles à la Lucullus.	Quail Fillets à la Lucullus.	Wachtel-Filets nach Lucullus.
Canard sauvage.	*Wild Duck.*	*Wildente.*
Canards sauvages aux Olives.	Wild Duck with Olives.	Wildente mit Oliven.
Coq de Bruyère.	*Wood grouse or Mountain-cock.*	*Auerhahn.*
Coq de Bruyère piqué Sauce poivrade.	Larded Mountain-cock with Pepper Sauce.	Gespickter Auerhahn mit Pfeffer-Sauce.
Faisan.	*Pheasant.*	*Fasan.*
Faisan à la Broche.	Roast Pheasant.	Fasan am Spiess gebraten.
Faisan à la Périgord.	Roast Pheasant with Truffles.	Fasan mit Trüffeln.
Faisan braisé à la Vigneron.	Braised Pheasant à la Vigneron.	Gedämpfter Fasan mit Kastanien.
Boudins de Faisan.	Pheasant Sausages.	Fasan-Röllchen.
Pain de Faisan à la Royale.	Pheasant Bread à la Royale.	Fasan-Pudding mit Trüffel-Sauce.
Pâté de Faisan.	Pheasant Pie.	Fasan-Pastete.
Quenelles de Faisan à la Périgueux.	Pheasant Quenelles with Truffles.	Fasan-Klösse m. Trüffeln.
Salmis de Faisan.	Salmi of Pheasant.	Fasan-Ragoût.
Gelinotte.	*Hazel Hen.*	*Haselhuhn.*

De la Volaille sauvage.	Wild Poultry.	Wildes Geflügel.
Grives.	*Fieldfare.*	*Krammetsvögel.*
Grives rôtis à la Broche.	Roast Fieldfare.	Krammetsvögel amSpiess gebraten.
Grives rôties en petites Caisses.	Roast Fieldfare in Paper cases.	Gebratene Krammetsvögel in Papierkästchen.
Grives en Aspic.	Fieldfare in Jelly.	Krammetsvögel in Gelée.
Ragoût de Grives aux Truffes.	Fieldfare Stew with Truffles.	Krammetsvögel-Ragoût mit Trüffeln.
Salmis de Grives.	Salmi of Fieldfare.	Krammetsvögel in braunem Ragoût.
Mauviette ou Alouette.	*Lark.*	*Lerche.*
Mauviettes, Alouettes rôties à la Broche.	Roast Larks.	Lerchen am Spiess gebraten.
Mauviettes, Alouettes à la Richelieu.	Larks à la Richelieu.	Lerchen mit Trüffeln verbrüstet.
Mauviettes, Alouettes aux gros Oignons.	Larks with Spanish Onions.	Lerchen mit Zwiebeln gedämpft.
Pâte d'Alouettes.	Lark Pie.	Lerchen-Pastete.
Salmis d'Alouettes.	Salmi of Lark.	Lerchen-Ragoût.
Ortolan.	*Ortolan.*	*Fettammer.*
Oie sauvage.	*Wild Goose.*	*Wildgans.*
Perdrix ou Perdreau.	*Partridge.*	*Rebhuhn.*
Perdreaux rôtis.	Roast Partridges.	Gebratene Rebhühner.
Perdreaux à la Périgord.	Partridges with Truffles.	Rebhühner mit Trüffeln.
Perdreaux à la Régence.	Partridges à la Régence.	Gebratene Rebhühner mit braunem Ragoût.
Perdreaux au Choux.	Partridges with Cabbage.	Gedämpfte Rebhühner mit Kohl.
Côtelettes de Perdreaux en Papillotes.	Partridge Cutlets in small Paper Cases.	Rebhuhnkoteletten in Papierhülsen.
Filets de Perdreaux à la Financière.	Fillets of Partridge à la Financière.	Rebhuhnbrüstchen in feinem Ragoût.
Filets de Perdreaux à la Joinville.	Fillets of Partridge à la Joinville.	Rebhuhnbrüstchen mit Madeira-Sauce.
Galantine de Perdreaux.	Galantine of Partridge.	Galantine von Rebhuhn.

De la Volaille sauvage.	Wild Poultry.	Wildes Geflügel.
Perdrix blanche.	Ptarmigan.	Schneehuhn.
Perdrix rouge.	Red Grouse.	Schottisches Rebhuhn.
Pintade rôtie.	Roast Guinea Fowl.	Gebratenes Perlhuhn.
Pintade sautée aux Champignons.	Stewed Guinea Fowl with Mushrooms.	Perlhuhn-Fricassée mit Champignons.
Pluvier.	Plover.	Regenvogel.
Œufs de Pluvier.	Plovers Eggs.	Regenvogel-Eier.
Poule de neige.	White Grouse.	Schneehuhn.

Du Gibier.	Game.	Wildbret.
Cerf.	Deer.	Hirsch.
Cimier de Cerf rôti.	Roasted Haunch of Deer.	Gebratener Hirschziemer.
Filets de Cerf.	Fillets of Deer.	Hirsch-Filets.
Fricandeau de Cerf.	Fricandeau of Deer.	Hirsch-Fricandeau.
Hâchis de Cerf.	Minced Deer.	In Scheiben geschnittenes, in brauner Sauce aufgewärmtes Hirschfleisch.
Chamois.	Chamois.	Gemse.
Chevreuil.	Venison.	Reh.
Côtelettes de Chevreuil à la Chasseur.	Venison Cutlets à la Chasseur.	Rehkoteletten in braunem Ragoût.
Chaud-froid de Chevreuil.	Chaud-froid of Venison.	Kalt dressiertes Reh-Ragoût.
Cuissot de Chevreuil piqué.	Gigot of Venison larded.	Gespickte Rehkeule.
Emincé de Chevreuil.	Minced Venison.	Reh-Ragoût.
Escalopes de Chevreuil aux Truffes et Madère.	Escalopes of Venison with Truffles and Madeira.	Reh-Lendchen mit Trüffeln und Madeira.
Filets de Chevreuil à la Bigarade.	Fillets of Venison with Orange Sauce.	Reh-Filets mit Pomeranzen-Sauce.
Fricot ou Civet de Chevreuil.	Jugged Venison.	Reh-Pfeffer.
Grenadins de Chevreuil aux Champignons.	Grenadins of Venison with Mushrooms.	Reh-Granadchen mit Champignons.
Paupiettes de Chevreuil.	Paupiettes of Venison.	Reh-Schnitten farciert.
Quartier de Chevreuil piqué, Sauce poivrade.	Quarter of Venison, larded with Pepper Sauce.	Gespickter Rehbraten mit Pfeffer-Sauce.

Du Gibier.	Game.	Wildbret.
Daim.	Deer.	Damhirsch.
Lapin rôti.	Rabbit.	Kaninchen.
Lapin en Ragoût.	Stewed Rabbit.	Kaninchen-Ragoût.
Levraut.	Leveret.	Junger Hase.
Lièvre rôti.	Roast Hare.	Hasenbraten.
Civet de Lièvre.	Jugged Hare.	Hasenpfeffer.
Epigrammes de Lièvre Sauce Tomates.	Epigrammes of Hare with Tomato Sauce.	Hasen-Filets m. Tomaten-Sauce.
Escalopes de Lièvre au Madère.	Hare Escalopes with Madeira Sauce.	Hasen-Lendchen mit Madeira.
Rabble de Lièvre à la St-Denis.	Stuffed Saddle of Hare.	Gefüllter Hasenrücken.
Vol-au-Vent de Lièvre.	Vol-au-Vent of Hare.	Hasen-Ragoût in Blätterteig-Pastete.
Marcassin à la Broche.	Roasted young Wild Boar.	Junges Wildschwein am Spiesse gebraten.
Marcassin farci.	Stuffed young Wild Boar.	Gefülltes junges Wildschwein.
Quartier de Marcassin Sauce piquante.	Quarter of young Wild Boar with Sharp Sauce.	Junges Wildschwein-Viertel mit pikanter Sauce.
Sanglier.	Wild Boar.	Wildschwein.
Côtelettes de Sanglier à la Robert.	Wild Boar Cutlets with Robert Sauce.	Wildschweinskoteletten mit Robert-Sauce.
Cuissot de Sanglier au Vin de Bourgogne.	Gigot of Wild Boar in Burgundy Wine.	Wildschweinschlegel in Burgunderwein.
Hure de Sanglier aux Truffes.	Wild Boar's Head with Truffles.	Gefüllter Wildschweinskopf mit Trüffeln.
Jambon de Sanglier Sauce Cumberland.	Wild Boar's Ham with Cumberland Sauce.	Wildschweinschinken mit Cumberland-Sauce.
Quartier de Sanglier Sauce poivrade.	Quarter of Wild Boar with Pepper Sauce.	Wildschweinsviertel mit Pfeffer-Sauce.
Selle de Sanglier à la St-Hubert.	Saddle of Wild Boar à la St-Hubert.	Rückenstück vom Wildschwein.

Légumes.	Vegetables.	Gemüse.
Ail.	Garlic.	Knoblauch.
Artichauts.	Artichokes.	Artischocken.
Asperges.	Asparagus.	Spargeln.
Aubergines.	Vegetable Marrow, Egg Plant.	Melanzanäpfel.

Légumes.	Vegetables.	Gemüse.
Brocoli (Choux Italiens).	Broccoli.	Italienischer Kohl.
Carottes.	Carrots.	Gelbe oder rote Rüben.
Céleri.	Celery.	Sellerie.
Cêpes.	Mushrooms.	Schwämme (Morcheln).
Champignons.	„	Champignons (Erdschwämmchen, Pilze).
Chicorée.	Endive.	Endivie.
Choux.	Cabbage.	Kohl.
Choux de Bruxelles.	Brussels Sprouts.	Rosenkohl.
Choux-Fleurs.	Cauliflower.	Blumenkohl.
Choucroute.	Sauerkraut (Pickled Cabbage).	Sauerkraut.
Chou de Mer.	Sea-Kale.	Strandkohl.
Citrouille.	Pumpkin.	Kürbis.
Epinards.	Spinach.	Spinat.
Concombres.	Cucumbers.	Gurken.
Fèves de Marais.	Broad Beans.	Saubohnen.
Haricots blancs.	White Haricot Beans.	Weisse Bohnen.
Haricots verts.	French Beans.	Grüne Bohnen.
Laitue.	Lettuce.	Lattich.
Lentilles.	Lentils.	Linsen.
Macaroni.	Macaroni.	Macaroni.
Navets.	Turnips.	Rüben.
Oignons.	Onions.	Zwiebeln.
Oseille.	Sorrel.	Sauerampfer.
Persil.	Parsley.	Petersilie.
Poireau.	Leek.	Lauch, Porree.
Pommes de terre.	Potatoes.	Kartoffeln.
Petits Pois.	Green Peas.	Grüne Erbsen.
Radis.	Radishes.	Radieschen.
Raifort.	Horse-radish.	Meerrettich.
Riz.	Rice.	Reis.
Salsifis.	Salsify.	Schwarzwurzel.
Sauge.	Sage.	Salbei.
Tomates.	Tomatoes.	Tomaten, Gold- oder Liebesäpfel.
Topinambours.	Jerusalem Artichokes.	Erdartischocken (Erdbirnen).
Truffes.	Truffles.	Trüffeln.
Légumes Confits au Vinaigre.	Pickled Vegetables.	In Essig eingemachte Gemüse.
Azia.	Pickled Cucumbers.	Eingelegte Schälgurken.

Légumes Confits au Vinaigre.	Pickled Vegetables.	In Essig eingemachte Gemüse.
Betteraves marinées.	Pickled Beetroot.	Rote Rüben.
Chou rouge.	„ Red Cabbage.	Rotkohl.
Concombres au Vinaigre.	„ Cucumbers.	Essig-Gurken.
„ à la Moutarde.	„ Cucumbers with Mustard.	Senf-Gurken.
Cornichons.	Gherkins.	Pfeffer-Gurken.
Mixed Pickles.	Mixed Pickles.	Mixed Pickles.
Olives marinés.	Olives.	Eingelegte Oliven.

Pommes de Terre.	Potatoes.	Kartoffeln.
Pommes de terre sautées.	Sauté Potatoes.	In Butter geschmorte Kartoffeln.
Pommes de terre frites.	Fried „	Gebackene Kartoffeln.
Pommes de terre à la Maître d'Hôtel.	Potatoes à la Maître d'Hôtel.	Kartoffeln mit Fleischbrühe, Butter, Petersilie und Citronensaft.
Pommes de terre à la Crème.	Potatoes à la Crème.	Kartoffeln in Rahm-Sauce.
Purée de Pommes de terre.	Mashed Potatoes.	Kartoffel-Purée (Kartoffelmus).
Croquettes de Pommes de terre.	Potato Croquettes.	Kartoffel-Croquetten.
Pommes de terre à la Parisienne.	Potatoes à la Parisienne.	Kleine, abgerundete, gebratene Kartoffeln.
Pommes de terre à la Duchesse.	Potatoes à la Duchesse.	Kleine, gebackene Kuchen von Kartoffeln.
Pommes de terre pailles.	Potatoes à la Paille (Straw Potatoes).	Stengelartig geschnittene u. gebackene Kartoffeln.
Pommes de terre au four.	Baked Potatoes.	Kartoffeln mit der Schale, im Ofen gebacken.
Pommes de terre soufflées.	Soufflé Potatoes.	Auflauf-Kartoffeln.
Pommes de terre Anna. „ „ Liard.	Chipped Potatoes baked in butter.	In feine Scheiben geschnittene, auf einander gelegte, in Butter gedämpfte Kartoffeln.
Pommes de terre Macquaire.	Macquaire Potatoes.	In kleine Würfel geschnittene u. in Butter braun gebratene Kartoffeln.

Choux.	Cabbage.	Kohl.
Choux au Naturel.	Plain Cabbage.	Kohl, abgekocht.
„ étuvés.	Stewed Cabbage.	„ gedämpft.
Choux-Fleurs.	**Cauliflower.**	**Blumenkohl.**
Choux-Fleurs, Sauce Hollandaise.	Cauliflower, Hollandaise Sauce.	Butter-Sauce m. Kräuter-Essenz u. Citronensaft.
Choux-Fleurs au Gratin.	Cauliflower au Gratin.	Blumenkohl gratiniert.
Choux-Fleurs au Parmesan.	„ with Parmesan Cheese.	Blumenkohl mit Parmesan-Käse.
Choux-Fleurs à la Villeroi.	„ à la Villeroi.	Blumenkohl, weisseSauce mit Rahm und Eigelb.
Choux-Fleurs au Beurre fondu.	„ with melted Butter.	Blumenkohl mit Butter-Sauce.
Choux-Fleurs à l'Italienne.	„ à l'Italienne.	Blumenkohl, weisse Sauce mit Rheinwein und Kräutern.
Choux de Bruxelles au Naturel.	Brussels Sprouts.	Rosenkohl abgekocht.
Epinards au Naturel.	Spinach (plain boiled).	Spinat abgekocht.
Asperges.	**Asparagus.**	**Spargel.**
Asperges au Beurre fondu.	Asparagus with melted Butter.	Spargel mit zerlassener Butter.
Asperges en Branche, Sauce Hollandaise.	Asparagus, Hollandaise Sauce.	Stangenspargel mit Holländischer Sauce.
Pointes d'Asperges à la Crème.	Asparagus Points à la Crème.	Spargelspitzen in Rahm-Sauce.
Petits Pois.	**Green Peas.**	**Grüne frische Erbsen.**
Petits Pois à la Française.	Green Peas, French style.	Grüne frische Erbsen, gekocht in Butter, gedämpfte Petersilie.
Petits Pois à l'Anglaise.	Green Peas.	Grüne frische Erbsen abgesotten, mit Butter sautiert.

Haricots Verts.	Beans.	Grüne Bohnen.
Haricots à la Française.	French Beans.	Junge grüne Bohnen in Butter geschwungen.
„ à l'Anglaise.	Beans à l'Anglaise.	Junge grüne Bohnen, gekocht mit Butter.
„ à l'Allemande.	Beans à l'Allemande.	Junge grüne Bohnen, gedünstet, mit Sauce mit Kalbfleisch-Purée.

Carottes.	Carrots.	Carotten, auch Möhren.
Carottes à la Maître d'Hôtel.	Carrots à la Maître d'Hôtel.	Carotten mit Butter à la Maître d'Hôtel sautiert.
„ à la Béchamel.	Carrots à la Béchamel.	Carotten mit Béchamel-Sauce.
„ à la Flamande.	„ à la Flamande.	Carotten gedämpft mit Eidotter, Rahm-Sauce
Purée de Carottes.	Mashed Carrots.	Carotten in Purée.

Artichauts.	Artichokes.	Artischocken.
Artichauts à l'Espagnole.	Artichokes à l'Espagnole.	Artischocken mit Spanischer Sauce, braune Sauce mit Malaga oder Rheinwein, Citronensaft.
„ à l'Italienne.	Artichokes à l'Italienne.	Weisse Sauce mit Rheinwein und Kräutern.
„ à la Barigoule.	„ à la Barigoule.	Artischocken mit Speck, in Madeira gedämpft.
„ à la Poivrade.	„ with Pepper Sauce.	Artischocken mit Pfeffer-Sauce.
„ à la Hollandaise.	„ with Hollandaise Sauce.	Artischocken mit Butter-Sauce, Kräuter-Essenz und Citronensaft.
Fonds d'Artichauts.	Artichoke Bottoms.	Artischocken-Böden.
Fonds d'Artichauts farcis.	„ Bottoms farcis.	Gefüllte Artischocken-Böden.
Fonds d'Artichauts au Suprême.	„ Bottoms au Suprême.	Gefüllte Artischocken-Böden mit Sauce Suprême.
Fonds d'Artichauts Sauce Tomates.	„ Bottoms with Tomato Sauce.	Artischocken-Böden mit Tomaten-Sauce.

Patés Chauds.	Hot Pies.	Warme Pasteten.
Pâté Chaud à la Financière.	Pie à la Financière.	Warme Pastete mit weissem Ragoût.
„ „ de Faisan.	Pheasant Pie.	Warme Pastete von Fasanen mit Trüffeln.
„ „ de Gelinottes.	Hazel-hen Pie.	Warme Pastete von Haselhühnern.
Pâté Chaud de Perdreaux.	Partridge Pie.	Warme Pastete von Rebhühnern.
Pâté Chaud de Bécassines.	Snipe Pie.	Warme Pastete von Schnepfen.
Pâté Chaud de Cailles aux Champignons.	Quail Pie, with Mushrooms.	Warme Pasteten v. Wachteln mit Champignons.
Pâté Chaud de Grives à la Périgueux.	Fieldfare Pie with Truffles.	Warme Pastete v. Krammetsvögeln.
Pâté Chaud de Mauviettes.	Lark Pie.	Warme Pastete von Lerchen.
Pâté Chaud de Lièvre.	Hare Pie.	Warme Pastete v. Hasen.
Vol-au-Vent à la Toulouse.	Vol-au-Vent à la Toulouse.	Warme Pastete mit Geflügel, Blätterteig-Ragoût.
Pâté Chaud d'une Emincée de Volaille.	Minced Chicken Pie.	Warme Pastete von kleingehacktem Geflügel.
Pâté Chaud de Pigeons.	Hot Pigeon Pie.	Warme Tauben-Pastete.
Pâté Chaud de Gibier.	Game Pie.	Warme Blätterteig-Pastete von Wildbret.
Pâté Chaud à la Financière.	Pie à la Financière.	Warme Pastete m. feinem weissem Ragoût.

Patés Froids.	Cold Pies.	Kalte Pasteten.
Pâté Froid de Foie gras.	Potted Goose Liver.	Kalte Pastete von Gänseleber.
„ „ d'Ortolans.	Cold Ortolan Pie.	Kalte Pastete vom Fettammer.
„ „ de Chevreuil.	Venison Pie.	Kalte Pastete vom Reh.

Sauces.	Sauces.	Saucen — Tunken.
Sauce Allemande.	Sauce Allemande (German Sauce). (White sauce with yolks of eggs, cream, and lemon juice.)	Sauce Allemande (Deutsche Sauce). (Weisse Sauce mit Eigelb, Rahm und Citronensaft.

Sauces.	Sauces.	Saucen — Tunken.
Sauce à la Diable.	Sauce à la Diable (brown sauce, with claret, parsley, garlic, and cayenne).	Sauce à la Diable (Teufels-Sauce). (Braune Sauce mit Rotwein, Petersilie, Knoblauch und Cayennepfeffer.)
" à la Duchesse.	Sauce à la Duchesse (Duchess Sauce). (White sauce with mushrooms, ham, and butter.)	Sauce à la Duchesse (Herzogin-Sauce). (Weisse Sauce mit feingeschnittenem Schinken, Champignons und Butter.)
" à la Crème.	Cream Sauce.	Sauce à la Crème (Rahm-Sauce).
" à la Genévoise.	Sauce à la Genévoise (Geneva Sauce). (Brown sauce, with claret, anchovy butter, chopped mushrooms and parsley.)	Sauce à la Genévoise (Genfer-Sauce). (Braune Sauce mit Rotwein, Sardellenbutter, gehackten Champignons und Petersilie.)
" à la Financière.	Sauce à la Financière (brown sauce, with truffles and mushrooms).	Sauce à la Financière (braune Sauce mit Trüffeln und Champignons).
" à la Matelote.	Sauce à la Matelote (white sauce, with white wine, ham, onions, and fine herbs).	Sauce à la Matelote (Matrosen-Sauce). (Weisse Sauce mit Weisswein, Schinken, Zwiebeln, Kräutern.)
" à la Maître d'Hôtel.	Sauce à la Maître d'Hôtel (melted butter, with chopped parsley and lemon juice).	Sauce à la Maître d'Hôtel (Kräuter - Butter). (Butter-Sauce mit gehackter Petersilie und Citronensaft.)
" à la Menthe.	Mint Sauce.	Mint-Sauce (kalte Sauce von feingehackten Krausemünz-Blättern, mit Zucker, Salz, Essig und Wasser).
" à la Moutarde.	Mustard Sauce.	Senf-Sauce.
" à la Périgueux.	Sauce à la Périgueux Truffle Sauce). (Brown sauce, with Madeira and chopped Périgord truffles.)	Sauce à la Périgueux (Trüffel - Sauce). (Braune Sauce mit Madeira, Trüffel - Essenz u. feingehackten Perigord-Trüffeln.)

Sauces.	Sauces.	Saucen — Tunken.
Sauce à la Poulette.	Sauce à la Poulette (German Sauce, with chopped parsley).	Sauce à la Poulette. (Deutsche Sauce mit Petersilie.)
„ à la Ravigotte.	Sauce à la Ravigotte (white sauce with fine herbs, tarragon vinegar, pepper, yolks of eggs, and butter).	Sauce à la Ravigotte. (Weisse Sauce mit Kräutern, Estragon, Essig, Pfeffer, Eigelb und Butter.)
„ à la Russe.	Russian Sauce (white Sauce with horse-radish, sour cream, sugar, lemon juice and chopped fennel).	Russische Sauce (weisse Sauce mit gehacktem Meerrettich, saurem Rahm, Fenchel und Citronensaft).
„ à la Sicilienne.	Sauce à la Sicilienne (brown sauce with fried onions, essence of game, Marsala wine and cayenne).	Sauce à la Sicilienne (braune Sauce mit in Scheiben geschnittenen gebackenen Zwiebeln, Wildessenz, Marsala-wein u. Cayennepfeffer).
„ à la Soubise.	Sauce à la Soubise — Onion Sauce (white sauce with mashed onions and a little cayenne).	Sauce à la Soubise (weisse Sauce mit Zwiebelmus und wenig Cayenne-pfeffer).
„ à la Vénitienne.	Sauce à la Vénitienne (green sauce; vinegar, chopped parsley and tarragon, with white sauce.)	Sauce à la Vénitienne (grüne Sauce; Essig, gehackte Petersilie und Estragon, verbunden mit weisser Sauce).
„ à la Vinaigrette.	Sauce à la Vinaigrette (essence of anchovies, gherkins, onions, chervil, salt, pepper, vinegar and oil).	Sauce à la Vinaigrette (Sardellenessenz, Essiggurken, Zwiebeln, Kerbel, Salz, Pfeffer, Essig und Öl).
„ à l'Essence d'Anchois.	Anchovy Sauce.	Sardellen-Sauce.
„ à l'Estragon.	Tarragon Sauce (white sauce with tarragon essence, chicken broth and tarragon leaves).	Estragon-Sauce (weisse Sauce mit Estragon-Essenz, Hühnerbrühe und geschnittenen Estragonblättern).
„ au Beurre.	Butter Sauce.	Butter-Sauce.

SAUCES.	SAUCES.	SAUCEN — TUNKEN.
Sauce au Beurre d'Ecrevisse.	Crayfish Sauce.	Krebs-Sauce.
„ au Chasseur.	Sauce au Chasseur (brown sauce with game broth, hare blood and vinegar).	Sauce au Chasseur. (Braune Sauce mit Wildbretbrühe, Hasenblut und Essig).
„ aux Câpres.	Caper Sauce.	Kapern-Sauce.
„ aux Crevettes.	Shrimp Sauce.	Garnelen- oder Krabben-Sauce.
„ aux Homards.	Lobster Sauce.	Hummer-Sauce.
„ aux Huîtres.	Oyster Sauce.	Austern-Sauce.
„ aux Œufs à l'Anglaise.	Egg Sauce.	Eier-Sauce.
„ au Pain à l'Anglaise.	Bread Sauce.	Englische Brot-Sauce.
„ aux Pommes.	Apple Sauce.	Apfel-Sauce (Apfelmus).
„ au Vin de Madère.	Madeira-Sauce.	Madeira-Sauce.
„ Béarnaise.	Béarnaise Sauce (white sauce of yolks of eggs, butter, tarragon, pepper, lemon juice and vinegar).	Sauce Béarnaise (weisse Sauce von Eigelb, Butter, Estragon, Pfeffer, Salz, Citronensaft und Essig).
„ Béchamel.	Sauce Béchamel (white sauce with cream).	Sauce Béchamel (weisse Sauce mit süssem Rahm).
„ Bigarade.	Sauce Bigarade (bitter orange sauce).	Pomeranzen-Sauce.
„ Bordelaise.	Bordelaise Sauce (brown sauce with claret, chopped, parsley, eschalotes and beef marrow).	Bordelaise-Sauce (braune Sauce mit Bordeauxwein, geschnittener Petersilie, Schalotten und Rindermark).
„ Beurre fondu.	Melted Butter.	Butter-Sauce.
„ Bretonne.	Bretonne Sauce (white sauce with onion broth and white wine).	Sauce Bretonne (weisse) Sauce mit Zwiebelbrühe und Weisswein).
„ Castillane.	Sauce Castillane (brown sauce with red Spanish pepper, lean ham and lemon juice).	Sauce Castillane (braune Sauce mit rotem, spanischem Pfeffer, magerem Schinken und Citronensaft).

Sauces.	Sauces.	Saucen — Tunken.
Sauce Chaud-Froid brune.	Sauce Chaud-Froid brune (thick brown sauce, first made hot, then cold, in which the parts of the food are dipped).	Sauce Chaud-Froid brune (Kalte Wild-Sauce). (Dicke braune Sauce, erst heiss, dann kalt gemacht, in welche die zu servierenden Gerichte getaucht werden.)
„ Chaud-Froid blonde.	Sauce Chaud-Froid blonde (the same in white sauce).	Sauce Chaud-Froid blonde (Kalte Geflügel-Sauce). (Dasselbe in weisser Sauce.)
„ Colbert.	Colbert Sauce (brown sauce with butter, chopped parsley and lemon juice).	Colbert-Sauce (braune Sauce mit Butter, gehackter Petersilie und Citronensaft).
„ Chevreuil à la Crème.	Game Sauce with Cream (brown sauce with sour cream and lemon juice).	Wild-Sauce mit Rahm (braune Sauce mit saurem Rahm und Citronensaft).
„ Cumberland.	Cumberland Sauce (sauce of bitter oranges, sugar, red currant jelly, claret and English mustard).	Cumberland Sauce (Sauce v. Pomeranzen, Zucker, Rotwein und englischem Senf).
„ Diplomate.	Diplomate Sauce (white cream sauce with butter, crayfish butter, anchovy essence and cayenne pepper).	Diplomaten-Sauce. (Weisse Rahm-Sauce mit Butter, Krebsbutter, Sardellenessenz und Cayennepfeffer).
„ Duxelles.	Duxelles Sauce (brown sauce with white wine, fine herbs and minced tongue).	Sauce Duxelles (braune Sauce mit Weisswein, Kräutern u. gehackter Zunge).
„ Espagnole.	Spanish Sauce (brown sauce).	Sauce Espagnole (Spanische Sauce). (Braune Sauce.)
„ Génoise.	Genoese Sauce (brown sauce with eschalots, claret, anchovy essence and chopped parsley).	Genuesische Sauce. (Braune Sauce mit Schalotten, Rotwein, Sardellenessenz und gehackter Petersilie).

Sauces.	Sauces.	Saucen — Tunken.
Sauce Gloucester.	Gloucester Sauce (cold sauce, Mayonnaise with sour cream, tarragon vinegar, chopped tarragon leaves, mustard, salt, pepper and cayenne).	Gloucester-Sauce (kalte Sauce, Mayonnaise mit saurem Rahm, Estragonessig, gehackten Estragonblättern, englischem Senf, Salz, Pfeffer u. Cayennepfeffer).
„ Hollandaise.	Dutch Sauce.	Holländische Sauce.
„ Livonienne.	Livonian Sauce (brown sauce, meat glace with sour cream, lemon juice and chopped fennel).	Livonische Sauce (braune Sauce, Fleischextrakt mit saurem Rahm, Citronensaft und gehacktem Fenchel).
„ Mayonnaise.	Mayonnaise Sauce (oil and vinegar with yolks of Eggs).	Mayonnaise-Sauce (Öl und Essig mit Eidotter verrührt).
„ Napolitaine.	Naples Sauce (brown sauce with Tomato Sauce, game or poultry glace and Marsala wine).	Neapolitanische Sauce (braune Sauce mit Tomatensauce verbunden, Wild- oder Geflügelessenz u. Marsalawein).
„ Normande.	Norman Sauce (white sauce with essence of fish, yolks of eggs, oysters and mushrooms).	Normannische Sauce. (Weisse Sauce mit Essenz von Fisch, Eigelb, Austern u. Champignons.)
„ Persil.	Parsley Sauce.	Petersilien-Sauce.
„ Provençale.	Sauce Provençale (white sauce, essence of fish, Tomato Purée, meat glace, butter, lemon juice and cayenne).	Sauce Provençale (weisse Sauce, Fischessenz, Tomatenmus, Fleischextrakt, Butter, Citronensaft und Cayennepfeffer).
„ Piquante.	Piquante Sauce (brown sauce with Rhine wine, butter, lemon juice, hashed mushrooms, capers, gherkins and parsley).	Pikante Sauce (braune Sauce mit Rheinwein, Butter, Citronensaft, gehackten Capern, Champignons u. Petersilie).
„ Poivrade.	Pepper Sauce.	Pfeffer-Sauce.
„ Raifort à la Crème.	Horse-radish Sauce.	Meerrettich-Sauce.

Sauces.	Sauces.	Saucen — Tunken.
Sauce Régence.	Regent Sauce (essence of parsley, onions, mushrooms and Madeira with brown sauce).	Sauce Régence (Essenz von Petersilie, Zwiebeln, Champignons, Madeira, verkocht mit brauner Sauce).
„ Robert.	Robert Sauce (brown sauce, with hock, onions, mustard and mushrooms).	Sauce Robert (braune Sauce mit Rheinwein, Zwiebelbrühe, engl. Senf u. Champignons).
„ Rémoulade.	Rémoulade Sauce (cold sauce, with anchovy paste, yolks of eggs, vinegar, oil, mustard and chopped parsley, fennel, tarragon, capers and eschalots).	Remouladen-Sauce (kalte Sauce, feingestossene Sardellen mit Eigelb, gekocht und roh, Essig, Oel, Senf u. gehackter Petersilie, Fenchel, Estragon, Capern und Schalotten.
„ Suprême.	Sauce Suprême (white sauce, with cream, mushrooms and truffles).	Sauce Suprême (weisse Sauce mit Rahm, Geflügelessenz, Trüffeln und Champignons).
„ Tomate.	Tomato Sauce.	Tomaten-Sauce (Goldäpfel-Sauce).
„ Tartare.	Tartare Sauce (Mayonnaise with mustard, chopped tarragon, chervil, parsley and gherkins).	Tartare-Sauce (Mayonnaise mit Senf, gehacktem Estragon, Kerbel, Petersilie und Senfgurken).
„ Veloutée.	Veloutée Sauce (white Sauce with essence of mushrooms).	Sauce Veloutée (weisse Sauce m. Champignonessenz).
„ Villeroi.	Sauce Villeroi (white sauce, butter, ham, onion and yolks of eggs).	Sauce Villeroi (weisse Sauce, Butter, Schinken, Zwiebeln und Eigelb).
Sauces Douces.	**Sweet Sauces.**	**Süsse Saucen.**
Sauce Crème à la Vanille.	Vanilla Cream Sauce.	Vanille-Rahm-Sauce.
„ aux Citrons.	Lemon Sauce	Citronen-Sauce.
„ au Caramel.	Caramel „	Caramel-Sauce (gebr. Zucker).
„ au Chocolat.	Chocolate „	Chokoladen-Sauce.

Sauces Douces.	Sweet Sauces.	Süsse Saucen.
Sauce au Vin.	Wine Sauce.	Wein- Sauce.
„ aux Amandes.	Almond „	Mandel- „
„ aux Abricots.	Apricot „	Aprikosen- „
„ aux Fraises.	Strawberry „	Erdbeer- „
„ aux Pêches.	Peach „	Pfirsich- „

Salades.	Salads.	Salate.
Salade à la Cazanova.	Salad of Ham, Fish, hard boiled White of Eggs with Mayonnaise.	Salat von Schinken, Fisch, hart gekochten Eiern mit Mayonnaise.
„ à la Française.	French Salad.	Grüner Salat.
„ à l'Italienne.	Meat and Mixed Vegetable Salad.	Fleisch- und Gemüse-Salat.
„ à la Macédoine de Légumes.	Vegetable Salad.	Gemüse-Salat.
„ à la Russe.	„ „	Russischer Salat.
„ d'Asperges.	Asparagus Salad.	Spargel-Salat.
„ de Betteraves.	Beetroot Salad.	Salat von roten Rüben (Rotebeeten).
„ deChampignons.	Mushroom Salad.	Salat von Champignons (Erdschwämme).
„ de Choux de Bruxelles.	Salad of Brussels Sprouts.	Rosenkohl-Salat.
„ de Choux.	Cabbage Salad.	Kraut- oder Kohl-Salat.
„ de Choux-Fleur.	Cauliflower Salad.	Blumenkohl-Salat.
„ de Chicorée.	Succory Salad.	Cichorien-Salat.
„ de Concombres.	Cucumber Salad.	Gurken-Salat.
„ de Cresson aux Pommes de terre.	Watercress and Potato Salad.	Brunnenkressen- u. Kartoffel-Salat.
„ d'Endives.	Endive Salad.	Endivien-Salat.
„ de Haricots blancs.	White Beans Salad.	Salat von weissen Bohnen.
„ de Haricots verts.	French Bean Salad.	Salat von grünen Bohnen.
„ de Laitue.	Lettuce Salad.	Lattich-Salat.
„ de Pommes.	Apple Salad.	Apfel-Salat.
„ de Pommes de terre.	Potato Salad.	Kartoffel-Salat.
„ de Tomates.	Tomatoes Salad.	Tomaten-, Goldäpfel-Salat.
„ de Truffes.	Salad of Truffles.	Trüffel-Salat.
„ Verte.	Green Salad.	Grüner Salat.

Salades.	Salads.	Salate.
Céleri en Salade.	Celery Salad.	Sellerie-Salat.
Fonds d'Artichauts en Salade.	Salad of Artichoke Bottoms.	Artischockenböden-Salat.

Poudings Chauds.	Hot Puddings.	Warme Puddings.
Pouding de Cabinet.	Cabinet Pudding.	Rahm mit Früchten, Makronen, mit Madeira befeuchtet.
„ de Pain noir.	Brown Bread Pudding.	Schwarzbrot-Pudding.
„ de Cerises.	Cherry Pudding.	Kirschen-Pudding.
„ de Pommes.	Apple „	Äpfel-Pudding.
„ à la Sicilienne.	Sicilienne „	Reis mit Früchten.
„ d'Abricots.	Apricot „	Aprikosen-Pudding.
„ aux Amandes.	Almond „	Mandel-Pudding.
„ de Semoule.	Semolina „	Griess-Pudding.
„ à la Française.	French „	Feinmehl - Pudding mit Früchten.
„ aux Oranges.	Orange „	Orangen-Pudding.
„ aux Citrons.	Lemon „	Citronen-Pudding.
Plum Pudding.	Plum „	Plum-Pudding.

Poudings Froids.	Cold Puddings.	Kalte Puddings.
Pouding à l'Ananas.	Pineapple Pudding.	Ananas-Pudding.
„ aux Fraises.	Strawberry Pudding.	Erdbeeren-Pudding.
„ à la Nesselrode.	Nesselrode Pudding.	Nesselrode - Crème mit Früchten.
„ à l'Impératrice.	Pudding à l'Impératrice.	Champagner - Sulze mit Früchten.
„ à l'Impériale.	Pudding à l'Impériale.	Crème mit Ananas.
„ à la Richelieu.	Pudding à la Richelieu.	Reis mit Früchten und Liqueur.

Tartes (Tourtes).	Tarts.	Torten.
Tourte aux Amandes.	Almond Tart.	Mandel-Torte.
„ à la Crème.	Cream Tart.	Crème-Torte.
„ au Marasquin.	Marasquino Tart.	Marasquin-Torte.
„ à l'Orange.	Orange Tart.	Orange-Torte.
„ Sableuse.	Sponge Cake.	Sand-Torte.

Tartes (Tourtes).	Tarts.	Torten.
Tourte au Rhum.	Rum Tart.	Rum-Torte.
„ au Pain bis.	Brown Bread Tart.	Schwarzbrot-Torte.
„ aux Marrons.	Chestnut Tart.	Kastanien-Torte.
„ aux Fruits.	Fruit Tart.	Frucht-Torte.
„ au Punch.	Punch Tart.	Punsch-Torte.
„ de Biscuit.	Biscuit Tart.	Bisquit-Torte.
„ de Noix.	Nut Tart.	Nuss-Torte.
„ Génoise.	Génoise Tart.	Genueser Torte (Mandeln).
„ Russe.	Russian Tart.	Russische Torte (Ananas).
„ Portugaise.	Portuguese Tart.	Portugiesische Torte (Himbeeren).
„ au Chocolat.	Chocolate Tart.	Chokoladen-Torte.

Soufflés.	Soufflés.	Auflauf (geblasen).
Soufflé à la Vanille.	Soufflé of Vanilla.	Vanille-Auflauf.
„ à l'Oranger.	„ of Oranges.	Orangen-Auflauf.
„ aux Groseilles.	„ of Red Currants.	Johannisbeer-Auflauf.
„ aux Fraises.	„ of Strawberries.	Erdbeer-Auflauf.
„ aux Abricots.	„ of Apricots.	Aprikosen-Auflauf.
„ aux Pommes.	„ of Apples.	Äpfel-Auflauf.
„ aux Fleurs d'Oranger.	„ of Orange Flower.	Auflauf von Orangenblüten.
„ aux Amandes.	„ of Almonds.	Mandeln-Auflauf.
„ au Punch.	„ of Punch.	Punsch-Auflauf.
„ aux Marrons.	„ of Chestnuts.	Kastanien-Auflauf.
„ au Riz.	„ Rice.	Reis-Auflauf.

Omelettes.	Omelettes.	Omeletten.
Omelettes soufflées aux Fleurs d'Oranger.	Omelettes soufflées with Orange Flower.	Omeletten mit Orangenblüten.
Omelettes soufflées à la Vanille.	Omelettes soufflées Vanilla Flavour.	Vanille-Auflauf.
Omelettes soufflées au Chocolat.	Omelettes soufflées with Chocolate.	Chokoladen-Auflauf.
Omelettes soufflées à la Viennoise.	Omelettes soufflées Viennoise.	Wiener Omeletten mit grünen Zwiebeln.
Omelettes aux fines Herbes.	Omelettes with fine Herbs.	Omeletten mit Petersilie.
Omelettes aux Confitures.	Omelettes with Jam.	Omeletten mit eingemachten Früchten.

Beignets.	Beignets (Fritters).	Beignets.
Beignets soufflés à la Vanille.	Vanilla Fritters.	Beignets soufflés mit Vanille.
„ à la Viennoise.	Vienna „	Wiener Beignets.
„ de Prunes.	Plum „	Pflaumen-Beignets.
„ d'Abricots.	Apricot „	Aprikosen-Beignets.
„ de Pommes.	Apple „	Äpfel-Beignets.
Crèmes.	**Creams.**	**Diverse Crèmes (Rahm, Sahne).**
Bavarois à la Vanille.	Bavarian Vanilla Cream.	Bavaroise von Vanille.
„ aux Fraises.	Bavarian Strawberry Cream.	„ von Erdbeeren.
„ aux Noisettes.	Bavarian Hazel-nut Cream.	„ von Haselnüssen.
„ au Chocolat.	Bavarian Chocolate Cream.	„ von Chokolade.
Gateaux aux Fruits.	**Fruit Cakes.**	**Obstkuchen.**
Gâteau aux Groseilles.	Currant Cake.	Johannisbeerkuchen.
„ aux Cerises.	Cherry „	Kirschkuchen.
„ aux Pêches.	Peach „	Pfirsichkuchen.
„ aux Framboises.	Raspberry „	Himbeerkuchen.
„ aux Fraises.	Strawberry „	Erdbeerkuchen.
„ aux Abricots.	Apricot „	Aprikosenkuchen.
Glace a la Crème.	**Ice Cream.**	**Rahm-Eis (Gefrorenes).**
Glace de Crème à l'Ananas.	Pine Apple Ice Cream.	Ananas-Rahm-Eis.
Glace de Crème aux Abricots.	Apricot Ice Cream.	Aprikosen-Rahm-Eis.
Glace de Crème aux Framboises.	Raspberry Ice Cream.	Himbeer-Rahm-Eis.
Glace de Crème à la Vanille.	Vanilla Ice Cream.	Vanille-Rahm-Eis.
Glace de Crème à l'Eau de Cerises.	Cherry Brandy Ice Cream.	Kirschwasser-Rahm-Eis.

GLACE A LA CRÈME.	ICE CREAM.	RAHM-EIS (Gefrorenes).
Glace de Crème aux Noisettes.	Hazel-nut Ice Cream.	Haselnuss-Rahm-Eis.
Glace de Crème au Chocolat.	Chocolate Ice Cream.	Chokolade-Rahm-Eis.
GLACE AUX FRUITS.	FRUIT ICE.	FRUCHT-EIS.
Glaces aux Abricots.	Apricot Ice.	Aprikosen-Eis.
Glaces aux Fraises.	Strawberry Ice.	Erdbeer-Eis.
Punch à la Glace.	Punch Ice.	Punsch-Eis.
GELÉES.	JELLIES.	GELÉES, KLARE SULZEN.
		(Gelée).
Gelée au Kirsch.	Jelly flavoured with Kirsch-Liqueur.	Kirschwasser-Sulze „
„ au Noyau.	Jelly flavoured with Noyau Liqueur.	Noyau-Sulze „
„ au Vin.	Wine Jelly.	Wein-Sulze „
„ aux Fruits.	Fruit Jelly.	Frucht-Sulze
„ d'Ananas.	Pine-apple Jelly.	Ananas-Sulze „
„ d'Anisette.	Jelly flavoured with Caraway-Seed Liqueur.	Anisette-Sulze „
„ de Fraises.	Strawberry Jelly.	Erdbeeren-Sulze „
„ de Framboises.	Raspberry Jelly.	Himbeeren-Sulze
„ de Groseilles.	Currant Jelly.	Johannisbeeren-Sulze
BOUCHÉES PIQUANTES.	SAVOURIES.	PIKANTE NACHSPEISEN.
Allumettes d'Anchois.	Anchovy Straws.	Sardellen-Brötchen.
Anchois farcis.	Stuffed Anchovies.	Gefüllte Sardellen.
Biscuits au Fromage.	Cheese Biscuits.	Käse-Zwieback.
Brioche au Fromage.	Cheese Cakes.	Käse-Apostelkuchen.
Canapé aux Anchois.	Anchovies on Toast.	Sardellentoast.
Crevettes à la Diable.	Devilled Shrimps.	Krabben mit scharfer Sauce.
Croûte au Fromage.	Crusts with Cheese.	Krusten mit Käse.
Fondu au Parmesan.	Melted Parmesan Cheese.	Zerlassener Parmesan-Käse.

Bouchées Piquantes.	Savouries.	Pikante Nachspeisen.
Fritot de Fromage. Ramequins.	Cheese Fritters.	Käse-Krapfen.
Fromage cuit.	Toasted Cheese.	Gerösteter Käse.
Hareng fumé sur Toast.	Bloater on Toast.	Geräucherter Häring auf geröstetem Brot.
Homard à la Diable.	Devilled Lobster.	Gekochter Hummer mit Cayennepfeffer.
Merluche sur Toast.	Codfish on Toast.	Dorsch auf geröstetem Brot.
Os et Laitance de Maquereau à la Diable.	Devilled Mackerel Bones and Roe.	Makrelen - Gräten und Rogen mit Cayennepfeffer.
Pailles à la Crème de Hareng.	Straws with Bloater Paste.	Stengel mit geräuchertem Häringsmus.
Pailles au Parmesan.	Cheese Straws.	Käsestengel.
Pannequets au Fromage.	Pancakes with Cheese.	Pfannkuchen mit Käse.
Petites Croustades à la Milanaise.	Milan Patties.	Mailänder Krüstchen.
Profiteroles au Parmesan.	Cheese Cakes.	Käsekuchen.
Soufflé au Parmesan.	Parmesan Soufflé.	Parmesan-Auflauf.
Tartine de Caviar.	Caviar Sandwich.	Brötchen mit Caviar.

Fromages.	Cheese.	Käse.
Fromage de Brie.	Brie Cheese.	Brie-Käse.
„ de Camembert.	Camembert Cheese.	Camembert-Käse.
„ de Cheshire.	Cheshire Cheese.	Cheshire-Käse.
„ de Chester.	Chester Cheese.	Chester-Käse.
„ de Gruyère.	Gruyère Cheese.	Schweizer-Käse.
„ de Hollande.	Dutch Cheese.	Holländischer Käse.
„ de Limbourg.	Limburgh Cheese.	Limburger-Käse.
„ de Neufchâtel.	Neuchâtel Cheese.	Neuchâteler Käse (Bondon)
„ de Parmesan.	Parmesan Cheese.	Parmesan-Käse.
„ de Roquefort.	Roquefort Cheese.	Roquefort-Käse.
„ vert.	Green Cheese.	Kräuter-Käse.

Œufs.	Eggs.	Eier.
Œufs à la Coque.	Soft Boiled Eggs.	Weich gekochte Eier.
„ au Jambon.	Ham and Eggs.	Schinken und Eier.

Œufs.	Eggs.	Eier.
Œufs au Lard fumé.	Bacon and Eggs.	Speck und Eier.
„ brouillés.	Scrambled Eggs.	Rühr-Eier.
„ crus.	Raw Eggs.	Rohe Eier.
„ durs.	Hard boiled Eggs.	Hartgekochte Eier.
„ farcis.	Stuffed Eggs.	Gefüllte Eier.
„ frais.	Fresh Eggs.	Frische Eier.
„ frits.	Fried Eggs.	Gebackene Eier.
„ pochés.	Poached Eggs.	Verlorene Eier.
„ sur le Plat.	Eggs fried in Butter.	Spiegeleier.
Omelettes au Fromage.	Cheese Omelet.	Käse-Omelette.
Omelettes au jambon.	Ham Omelet.	Schinken-Omelette.
„ au Lard.	Bacon Omelet.	Speck-Omelette.
„ aux Confitures.	Sweet Omelet.	Omelette mit Eingemachtem.
„ aux fines herbes.	Savory Omelet.	Omelette mit feinen Kräutern.
„ aux Oignons.	Omelet with Onions.	Zwiebeln-Omelette.
„ aux Rognons.	Omelet with Kidneys.	Nieren-Omelette.
„ naturelles.	Plain Omelet.	Omelette.

Dessert.	Dessert.	Dessert.
Fruits.	*Fruits.*	*Obst.*
Abricots.	Apricots.	Aprikosen.
Amandes.	Almonds.	Mandeln.
Ananas.	Pine-aple.	Ananas.
Avelines.	Hazel-nuts.	Haselnüsse.
Bergamottes.	Bergamot Pears.	Bergamot-Birnen.
Biscuits.	Biscuits.	Biscuits.
Cerises.	Cherries.	Kirschen.
Coings.	Quinces.	Quitten.
Dattes.	Dates.	Datteln.
Figues.	Figs.	Feigen.
Fraises.	Strawberries.	Erdbeeren.
Framboises.	Raspberries.	Himbeeren.
Fruits divers.	Mixed Fruits.	Gemischte Früchte.
Gaufres.	Wafers.	Waffeln.
Grenades.	Grenade-Apples.	Granatäpfel.
Grosseilles.	Red-Currants.	Rote Johannisbeeren.
Grosseilles.	Gooseberries.	Stachelbeeren.
Marrons.	Chest-nuts.	Kastanien.
Macarons.	Macaroons.	Makronen.

Dessert.	Dessert.	Dessert.
Fruits.	*Fruits.*	*Obst.*
Massepain.	Marchpane.	Marzipan.
Melons.	Melons.	Melonen.
Melons à l'Eau.	Water-Melons.	Wasser-Melone.
Myrtilles.	Mulberries.	Heidelbeeren.
Noix, Noisettes.	Nuts.	Nüsse.
Oranges.	Oranges.	Orangen.
Pêches.	Peaches.	Pfirsiche.
Poires.	Pears.	Birnen.
Pommes.	Apples.	Äpfel.
Prunes.	Plums.	Pflaumen.
Raisins (Grappes).	Grapes.	Weintrauben.
Raisins secs.	Raisins.	Rosinen.
Reine-Claudes.	Greengages.	Grüne Pflaumen.
Termes Culinaires.	Culinary Expressions.	Küchen-Ausdrücke.
A la Broche.	Roasted.	Am Spiess gebraten.
Aiguillette.	Slice of meat.	Fleischstreifen.
Allemande (Sauce à l').	White Sauce.	Weisse Sauce.
Aloyau.	Sirloin.	Rückenstück des Ochsen.
Andouille, Andouillette.	Sausage.	Würstchen.
Appareils	Spices, materials, etc., necessary for the special dish to be cooked.	Ingredienzien, Zutaten.
Aspic.	Savoury Jelly.	Gewürz-Sulze, Gelée.
Assaisonné-e.	Seasoned.	Gewürzt.
Attelet Hâtelet.	Skewers.	Spiesschen.
Attereaux.	Pieces of meat done on skewers.	Fleisch, welches durch Spiesschen beim Braten zusammengehalten wird.
Au Bain-Marie.	To keep hot in a vessel with water, stewpans containing food.	Im Wasserbade warm stellen.
Au Bleu.	Plain boiled (for fish only).	Blaugesotten.
Au Four.	Baked in the oven.	Im Ofen gebacken.
Au Gras.	With meat stock.	Fett angerichtet.
Au Gratin.	Baked, crusted with bread-crumbs.	Mit gerösteten Brotkrumen gebacken.
Au Jus.	With gravy.	Mit Bratenbrühe.

Termes Culinaires.	Culinary Expressions.	Küchen-Ausdrücke.
Au Maigre.	Any dish where meat is not used.	Speisen, welche ohne Fleisch zubereitet werden.
Au Naturel.	Plain.	Einfach, natürlich, ohne Gemüse oder besondere Sauce.
Baba.	Raised Raisin Cake, Polish Cake.	Polnischer Kuchen.
Ballotine.	Pieces of meat or fowl boned (ball shaped).	Fleisch- oder Geflügelstücke, aus welchen die Knochen entfernt, gefüllt, eine kugelförmige Gestalt annehmend.
Bardé.	Larded. To cover the breast of game or fowl with fat bacon.	Die Brust von Wild oder Geflügel mit Speck belegt.
Bavaroise.	Bavarian Creams.	Gestockte Rahmspeise.
Beignet.	Fritter.	Krapfen, in heissem Fett o. Schmalz Gebackenes.
Bisque.	A thick soup made of shellfish.	Dicke Suppe von Hummer, Krebs etc.
Blanquette.	White fricassée.	Weisses Ragoût.
Bombe.	Ice bomb containing stocked cream.	Hartgefrorenes Eis, gefüllt mit geschlagenem Rahm.
Bouchées.	Small patties.	Kleine Pasteten, Mundbissen.
Boudin.	SausageBlackpudding.	Wurst.
Bouilli-e.	Boiled.	Gekocht.
Braisé-e.	Braised.	Gedünstet.
Brioche.	A light cake.	Apostelkuchen.
Buisson.	A cluster or bush of shrimps, crayfish, lobster, etc.	Pyramiden- od. buschförmig (Krabben, Krebse, Hummer etc.).
Cannelons.	Small rolls of rice or puff paste.	Butterteigrollen.
Caramel.	Burnt sugar.	Gebrannter Zucker.
Charlotte.	Charlotte (a pudding made in a mould lined with bread or cake, and filled with fruit or cream).	Krustenpudding, gefüllt mit Frucht oder gestocktem Rahm.

Termes Culinaires.	Culinary Expressions.	Küchen-Ausdrücke.
Chartreuse.	Different coloured vegetables, arranged and served in goblet shape.	Becherform von verschiedenfarbigen Gemüsen.
Chiffonnade.	Herbs for soups.	Gezupfte Suppenkräuter.
Civet. (Pour Gibier seulement.)	Ragoût (Stew).	Wildpfeffer.
Clarifier.	To clarify.	Klären.
Consommé.	Strong clear soup.	Kraftbrühe.
Coquilles.	Shell-shaped dishes.	Muschelschalen.
Court-Bouillon.	Fish broth.	Fischbrühe.
Croissant.	Half moon. Crescent.	Hörnchen.
Cru-e.	Raw.	Roh.
Dariole.	Small tart.	Becherpastete, kleine Torte.
Darne.	Middle piece of fish.	Mittelstück von Fisch.
Demi-Deuil.	Half-mourning (white meat larded with truffles).	Halbtrauer Fleisch (weisses, mit Trüffeln gespickt).
Emincé-e.	Sliced.	In Scheiben geschnitten.
Epigramme.	An Entrée containing meat of the same kind, cooked in two different ways.	Verschieden zubereitetes, zusammengesetztes Gericht.
Fondu-e.	Melted.	Zerlassen.
Fouetté-e.	Whipped.	Geschlagen, gepeitscht.
Fricassée.	Fricassée, white Ragoût.	Weisses Ragoût.
Friture.	The substance in which fish, fritters, etc., are fried.	Die Masse, in welcher Fische, Krapfen etc. gebacken werden.
Fumet.	Flavour of game.	Duft, Wildessenz.
Galantine.	Galantine.	Kalte, gefüllte Fleischrolle.
Gaufre.	Wafer.	Waffel.
Godiveau.	Rich savoury forcemeat.	Fleischfüllung.
Gibelotte.	Rabbit or hare stew.	Hasen- oder Kaninchen-Ragoût.
Grenadin.	Small pieces of meat or game larded.	Gespickte Schnittchen.
Hâché-e.	Minced.	Gehackt.
Macédoine de Légumes. „ de Fruits.	A mixture of vegetables or fruit.	Ein Gemisch von Gemüsen oder Früchten.

Termes Culinaires.	Culinary Expressions.	Küchen-Ausdrücke.
Marinade.	Pickle.	Beize.
Miroton.	Slices of roasted or boiled beef recooked with onions.	Rindfleischschnitte, aufgewärmt mit Zwiebelmus (Purée).
Nougat.	Almond-paste.	Mandelteig.
Nouilles.	Maccaroni.	Nudeln.
Pané-e.	Bread-crumbed.	Paniert, verkrustet.
Papillotte.	Papers in which fish, cutlets, etc., are wrapped before broiling or baking.	Papierhülsen, in welchen Fisch oder Fleisch gebacken wird.
Paupiettes.	Small pieces of meat, stuffed, larded, bread-crumbed and baked.	Gefüllte Fleischröllchen, gespickt, paniert und gebacken.
Piqué-e.	Larded.	Gespickt.
Râble de Lièvre.	Saddle of hare.	Rückenstück von einem Hasen.
Ramequins.	Cheese fritters.	Käsekrapfen.
Réchauffé.	Recooked food.	Aufgewärmte Speise.
Rissolé-e.	Well baked.	Scharf gebacken.
Rissole (la).	Small rolls of fish or meat wrapped in puff paste, bread-crumbed and fried.	Kleine Kugeln von Fisch oder Fleisch in Butterteig eingeschlagen, paniert und gebacken.
Saignant-e.	Underdone.	Noch nicht durchgebraten.
Sauter.	To cook anything quickly in a buttered pan.	In der Pfanne geschmort.
Salmis.	A hash of game.	Wild-Ragoût.
Salpicon.	A fine hash of game, goose-liver, tongue, truffles and other ingredients.	Feines Ragoût von Wild, Gänseleber, Zunge, Trüffeln u. s. w.
Soufflée.	A light pudding (raising in the oven).	Auflauf.
Suprême.	A very rich white sauce of chicken, mushrooms and velouté.	Eine feine weisse Sauce v. Huhn, Champignons und Velouté.

Supplément.	Supplement.	Nachtrag.
Truites en Aspic.	Trout with Aspic.	Forellen in Aspic.
Saumon à la Vinaigrette.	Salmon with Vinegar and Oil.	Rhein-Lachs mit Essig und Öl.
Mayonnaise de Homard.	Lobster Mayonnaise.	Hummer-Mayonnaise.
Mayonnaise de Volaille.	Mayonnaise of Chicken.	Geflügel-Mayonnaise.
„ de Saumon.	Salmon Mayonnaise.	Lachs-Mayonnaise.
Langue de Bœuf.	Tongue.	Zunge.
„ de Mouton.	Sheep's Tongue.	Hammelzunge.
„ de Veau.	Veal Tongue.	Kalbszunge.
„ de Porc.	Pork Tongue.	Schweinezunge.
Poulet froid.	Cold Chicken.	Kaltes Huhn.
Oie froide (rôtie).	„ Goose.	Kalter Gänsebraten.
Pigeon froid (rôti).	„ Pigeon.	Kalte Taube.
Roastbeef froid (rôti).	„ Roast Beef.	Kaltes Roastbeef.
Mouton froid (rôti).	„ Mutton.	Kalter Hammel.
Veau froid (rôti).	„ Veal.	Kalter Kalbsbraten.
Jambon cuit ou cru.	Boiled or raw Ham.	Gekochter oder roher Schinken.
Bœuf salé.	Corned Beef.	Pökelfleisch (Ochse).
Langue de Bœuf froide.	Cold Beef Tongue.	Kalte Ochsenzunge.
Lièvre froid (rôti).	Cold Hare.	Kalter Hasenbraten.
Petit Pain au Rôti (Sandwich).	Sandwich with cold Meat.	Belegtes Brot mit Fleisch.
Petit Pain à la Langue.	Sandwich with Tongue.	Belegtes Brot mit Zunge.
Petit Pain au Jambon.	Sandwich with Ham.	Belegtes Brot mit Schinken.
Petit Pain au Saumon fumé.	Sandwich with smoked Salmon.	Belegtes Brot mit Lachs.
Petit Pain aux Anchois.	Sandwich with Anchovies.	Belegtes Brot mit Sardellen.
Sardines à l'Huile.	Sardines in Oil.	Sardinen in Öl.
Anchoïs aux Câpres.	Anchovies with Capers.	Sardellen mit Capern.
Huîtres.	Oysters.	Austern.

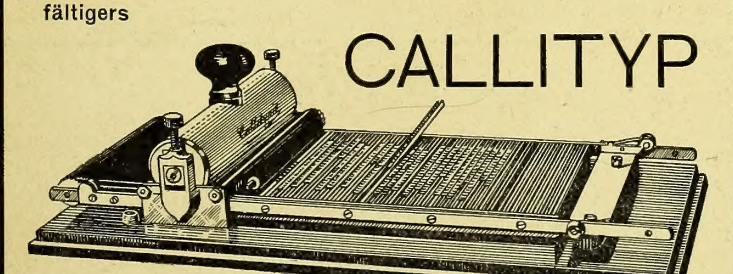
Ein gutes Menu

ist die Haupt-Bedingung und die beste Empfehlung für jeden Hotelbetrieb. Der Gast interessiert sich bei Tisch in erster Linie für die Speisen, die ihm jetzt aufgetragen werden. Aus diesem Grunde verlangt er auch vor allem nach der Speisenkarte und je nach dem Aussehen dieser fällt er sich gleich sein Urteil über die Leitung des Hotels. Eine sauber gedruckte, appetitlich aussehende Speisenkarte steigert in gewissem Masse den Appetit und verschafft dem Hotel auf diese Weise ein wertvolles Renommee.

Ihre Menukarte

wird jeden Tag ein sauberes und tadelloses Aussehen haben, wenn Sie sich zu deren Herstellung des Kurztypen-Vervielfältigers

CALLITYP



bedienen. (Bijou-Spezialmodell für Hotels). Die Handhabung ist eine spielend leichte, ohne Anwendung feuchter Farben. Anzahl der Abzüge unbegrenzt. Mässiger Preis.

Verlangen Sie unverbindliche, kostenlose Vorführung durch die schweizerischen Generalvertreter

GEBRÜDER SCHOLL

Poststrasse 3, Zürich